

IRIS



CERT. N° 9105.BNVD



UNI EN ISO 9001:2000

CERT. N° 9191.BNVN



UNI EN ISO 14001:2004

DECLARATION DE CONFORMITE

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) - Italy

déclare sous sa responsabilité que la famille de distributeurs automatiques modèle:

" IRIS "

est conforme aux Caractéristiques de Base concernant la Sécurité selon les Directives:

- 1) **73/23 CEE Basse Tension** ⇒ **93/68/CEE** **-BT-**
- 2) **89/336/CEE Compatibilité Electromagnétique** ⇒ **91/263/CEE** ⇒ **92/31/CEE** ⇒
⇒ **93/68/CEE** ⇒ **2004/108/CEE** **-EMC-**
- 3) **REG. (CE) 1935/2004** concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires.
REG. (CE) 1895/2005 relatif à l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires
DIR. 2002/72 CE relative aux matériaux et aux objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires.

1) BASSE TENSION (Sécurité Electrique BT):

EN 60335-1 : 2002 + A1+ A11 (Norme générale de sécurité électrique)
EN 60335-2-75: 2004+ A1 (Normes spéciales pour distributeurs commerciaux et appareils automatiques pour la vente)
EN ISO 11201 + EN ISO 3744 Mesure du bruit acoustique
Niveau de puissance sonore : LpA < 70 dB(A)

2) COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE (EMC)

EN 55014-1:2000+A1+A2
EN 55014-2:1997+A1
EN 61000-3-2: 2000+A2
EN 61000-3-3:1995+A1+A2

EN 61000-4-4
EN 61000-4-5
EN 61000-4-6
EN 61000-4-11
EN 61000-4-2

EN 50366:2003 +A1 Mesure du champ électromagnétiques autour du distributeur

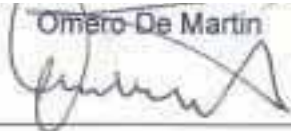
3) APTITUDE DES MATÉRIAUX EMPLOYÉS, AU CONTACT AVEC DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

Essais d' "Aptitude au contact avec des substances alimentaires" comme prévu par la législation italienne D.M. 21-03-1973 et amendements suivants ⇒ Décret 4 Mai 2006 nr. 227, et par les transpositions des Directives Européennes:82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n. 1935/04 et Reg. CE n. 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2009

L'ADMINISTRATEUR DELEGUE

Omero De Martin



INFORMATION AUX UTILISATEURS

Aux termes du Décret-Loi 25 Septembre 2007, n°185 et de l'art. 13 du Décret-Loi 25 Juillet 2005, n°151 "Application des Directives **2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE**, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, aussi bien que l'écoulement des déchets".



Le symbole barré du récipient pour les déchets indiqué sur l'appareil signifie que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets.

Par conséquent l'utilisateur devra déposer l'appareil à la fin de sa vie utile auprès des déchetteries autorisées pour déchets électroniques et électrotechniques ou bien rendre l'appareil au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent.

Un adéquat collectage sélectif pour l'envoi successif de l'appareil non plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'écoulement respectueux de l'environnement contribue à éviter tout éventuel effet négatif sur l'environnement aussi bien que sur la santé en facilitant aussi le recyclage des composants de l'appareil même.

Tout écoulement non autorisé du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives aux termes du Décret-Loi n° 22/1997 (article 50 et suivants du Décret-Loi n° 22/1997).

Bianchi Vending Group S.p.A.



Declaration of Conformity

RoHS Directive

DIRECTIVE 2002/95/EC OF THE
EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 January 2003
on the restriction of the use of certain hazardous
substances in electrical and electronic equipment

Bianchi Vending Group S.p.A. declares:

Starting from July 1st 2006 any product manufactured by "Bianchi Vending Group Spa" on the European market is RoHS Directive compliant and do not contain concentrations exceeding limits allowed for the following substances:

- Lead (Pb)
- Mercury (Hg)
- Cadmium (Cd)
- Hexavalent Chromium (Cr(VI))
- Polybrominated Biphenyls (PBB)
- Polybrominated Diphenyl ethers:
 - o Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
 - o Octabromodiphenyl ether (OctaBDE)
 - o Decabromodiphenyl ether (DecaBDE)
- Perfluorooctane sulfonate (PFOS)
- PolyChloro Naphthalenes (PCN)
- Bis(tribromophenoxy)ethane Polychlorinated biphenyl (PCB)
- Benzene

CHIEF EXECUTIVE OFFICER

Zingonia di Verdellino (BG), 12 January 2009

AVANT D'UTILISER LA MACHINE, LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE PERMETTANT UN EMPLOI CORRECT ET PLEINEMENT CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DE SECURITE.

SYMBOLES DE SECURITE



ATTENTION! Prescriptions de sécurité importantes!



LIRE attentivement la notice d'instruction et d'emploi avant la mise en marche!



Avant toute opération d'entretien **couper l'alimentation électrique**



ATTENTION: machine sous tension!



ATTENTION: parties en contact chaudes!

PICTOGRAMMES



AVERTISSEMENT IMPORTANT



TECHNICIEN D'ENTRETIEN

Est défini comme technicien d'entretien, la personne chargée de la recharge des conteneurs du produit soluble, du sucre, du café, des spatules et des verres.

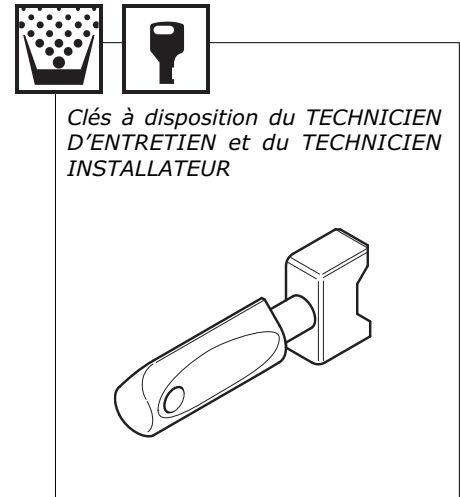
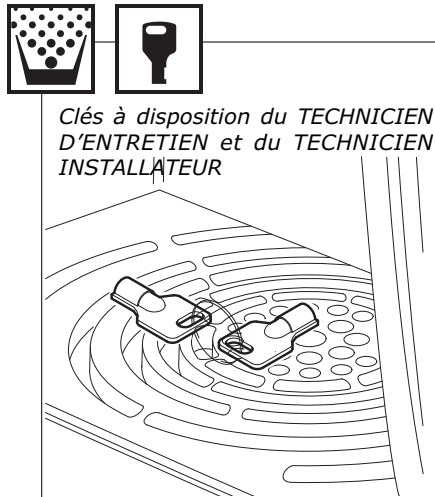
Le technicien chargé de l'entretien doit également pourvoir au nettoyage du distributeur (voir les opérations indiquées au chapitre 9.0). En cas de panne, le technicien d'entretien est tenu d'appeler le technicien installateur.



TECHNICIEN INSTALLATEUR

Est défini comme technicien installateur, la personne chargée de l'installation du distributeur automatique, de la mise en route et de la programmation des fonctions.

Toute opération de tarage est de la compétence exclusive de l'installateur qui, de plus, est dépositaire du mot de passe d'accès à la programmation.



Cette clé peut également être fournie au personnel chargé de l'entretien et exclusivement autorisé à exécuter les opérations décrites au chapitre 8.0.

Outils nécessaires aux interventions sur le distributeur automatique.

CLES A TUBE

n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

CLES A OUVERTURE FIXE (à fourche)

n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

TOURNEVIS

Plat petit
Plat moyen
Plat grand

Cruciforme normal
Cruciforme petit
Cruciforme moyen
Cruciforme grand
En Téflon, plat, petit, pour tarer le Trimmer

CLES CRICK n° 14

TESTEUR

CISEAUX D'ELECTRICIEN

KIT DE PROGRAMMATION

INDEX

1.0 AVERTISSEMENT

- 1.1 Avertissement pour l'opérateur
- 1.2 Avertissements généraux

2.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**3.0 DESCRIPTION TECHNIQUE DU DISTRIBUTEUR**

- 3.1 Description du distributeur
- 3.2 Usage prévu
- 3.3 Modèles
- 3.4 Explications de fonctionnement

4.0 DEBALLAGE DU DISTRIBUTEUR

- 4.1 Déballage et transport
- 4.2 Stockage
- 4.3 Emballage
- 4.4 Réception
- 4.5 Déballage

5.0 NORMES DE SECURITE**6.0 INSTALLATION**

- 6.1 Mise en place
- 6.2 Branchement sur réseau d'eau
- 6.3 Branchement électrique
- 6.4 Mise en service
- 6.5 Installation
 - 6.5.1 Remplissage du circuit d'eau
 - 6.5.2 Lavage des parties en contact avec les poudres
 - 6.5.3 Installation système de paiement
- 6.6 Chargement produits
 - 6.6.1 Remplissage bacs produits
 - 6.6.2 Insertion des plaquettes
 - 6.6.3 Remplissage tourelle gobelets
 - 6.6.4 Remplissage palettes

7.0 PROGRAMMATION

- 7.1 Description générale et opérations préliminaires
- 7.2 Description des fonctions

8.0 MANUTENTION**9.0 MANUTENTION ET ARRET DU DISTRIBUTEUR**

- 9.1 Nettoyage et remplissage
 - 9.1.1 Entretien conseillé
 - 9.1.2 Nettoyage périodique à charge du technicien d'entretien
 - 9.1.3 Nettoyage quotidien conseillé
 - 9.1.4 Nettoyage hebdomadaire
 - 9.1.5 Chargement produits
 - 9.1.6 Nettoyage normal et particulier
- 9.2 Procédures d'entretien
 - 9.2.1 Désinfection
 - 9.2.2 Contrôle température
- 9.3 Réglage
 - 9.3.1 Réglage dose et mouture
 - 9.3.2 Réglage électrovanne soluble
- 9.4 Arrêt

10.0 ACCESSOIRES

- 10.1 Kit meubles de base
 - 10.1.1 Insertion chute de déchargement marc de café
 - 10.1.2 Récolte fonds liquides
 - 10.1.3 Montage des chutes et boîte à pièces/jetons
 - 10.1.4 Kit pompe

11.0 GUIDE DES PANNES COURANTES**12.0 FERRAILLAGE****1.0 AVERTISSEMENT****1.1 Avertissement pour l'opérateur**

Ce distributeur automatique a été conçu et réalisé dans le respect total des normes de sécurité en vigueur et s'avère sûr si les personnes suivent les instructions de chargement et de nettoyage reportées dans ce manuel.



L'utilisateur ne doit, sous aucun prétexte, retirer les protections exigées par un outil.

Diverses opérations de maintenance (à effectuer uniquement par des techniciens spécialisés et indiquées, dans ce manuel, par un pictogramme spécifique) demandent un enlèvement délibéré des tôles de protection du distributeur.

Dans le respect des normes de sécurité, certaines opérations sont de compétence exclusive du technicien installateur et l'opérateur chargé de l'entretien courant peut également, uniquement sur autorisation spéciale, avoir accès à des opérations spécifiques.

La connaissance et le respect absolu d'un point de vue technique des avertissements de sécurité et de danger contenus dans ce manuel, constituent la présomption d'exécution, dans des conditions de risques minimums, de l'installation, mise en service et conditions de maintenance du distributeur.

**1.2 Avertissements généraux**

Avant d'utiliser le distributeur automatique, lire attentivement toutes les parties d'installation du présent manuel.

La connaissance des informations et des prescriptions contenues dans celui-ci est essentielle pour un usage correct du distributeur.

- Les utilisations de personnes non compétentes seront consenties uniquement après formation de celles-ci.

Ces personnes devront avoir eu connaissance des mécanismes de fonctionnement du distributeur et ceci en fonction de leurs capacités.

- Il est sous la responsabilité de l'acheteur de s'assurer que ces personnes soient formées ou aient pris connaissance de toutes les informations et précisions présentes dans ce manuel et les prescriptions indiquées dans la documentation technique

Malgré l'observation scrupuleuse des normes de sécurité de la part du constructeur, ceux qui opèrent sur le distributeur automatique doivent être parfaitement conscients des risques potentiels qui subsistent toutefois lors des interventions sur la machine.

- Ce manuel est partie intégrante du distributeur et doit être toujours à l'intérieur de celui-ci pour d'éventuelles consultations de la part de différents techniciens jusqu'à la destruction du distributeur.

- En cas de perte ou détérioration du présent manuel, il est possible de recevoir une copie de celui-ci en la demandant auprès du fabricant en signalant les données reportées sur la plaque matricule du distributeur.

- En employant uniquement des pièces détachées d'origine, nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations du distributeur.

- Les modifications à la machine non convenues au préalable avec le constructeur et effectuées par le technicien installateur et/ou l'exploitant, doivent être considérées sous la totale responsabilité de l'exécutant.

- Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui-même.

- Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui même.
- Ce présent manuel respecte toutes les normes de sécurité au moment de la mise sur le marché du distributeur, les éventuelles modifications, améliorations qui seraient apportées au distributeur par la suite n'obligeraient en aucun cas **NUOVA BIANCHI** à intervenir sur les distributeurs précédemment fournis, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.
- **NUOVA BIANCHI** se réserve le droit de modifier à tout moment et de faire une mise à jour des manuels présents sur le marché en envoyant à ses clients des feuilles de mise à jour qui doivent être conservées dans le présent catalogue.

Les éventuels problèmes techniques qui pourraient intervenir seront facilement résolus en consultant le présent manuel; pour d'autre information, contacter le concessionnaire auprès duquel vous en avez fait l'achat.

Dans le cas d'un appel téléphonique, il est conseillé de se munir des éléments suivants :

- Données reportées sur l'étiquette de propriété (figure 1.1)
- Version du programme contenu dans le microprocesseur (étiquette adhésive sur le particulier montée sur la fiche Master) (figure 1.2).

Nuova Bianchi déclinent toute responsabilité pour des dommages corporels ou matériels consécutifs à :

- Installation non correcte
 - Alimentation électrique et eau non conformes
 - Nettoyages et maintenances non adéquats
 - Modifications non autorisées
 - Usage non approprié du distributeur
 - Pièces détachées non d'origine
- En aucun cas, Nuova Bianchi S.p.A. n'est tenue à dédommager d'éventuels dégâts dus à des interruptions forcées des débits du distributeur à cause de pannes.
 - Les opérations d'installation et de maintenance devront être exécutées exclusivement par du personnel techniquement qualifié et préalablement formé à l'accomplissement de ces fonctions
 - Pour la recharge, utilisez exclusivement des produits alimentaires pour distributeurs automatiques.
 - Le distributeur automatique n'est pas approprié à une installation à l'extérieur, il doit être placé dans des locaux secs avec une température ne descendant pas en dessous de 1° C et ne peut être installé dans des endroits où seraient utilisés des jets d'eau pour nettoyage (exemple : grandes cuisines). Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.
 - Dans le cas où lors de l'installation, on viendrait à rencontrer différentes de celles reportées dans le présent manuel, ou si celles-ci subissaient des variations dans le temps, le constructeur devra en être informé avant de se servir du distributeur.
 - Vérifier de plus que les normes éventuelles et ultérieures, établies par les législations nationales et locales sont connues et appliquées.

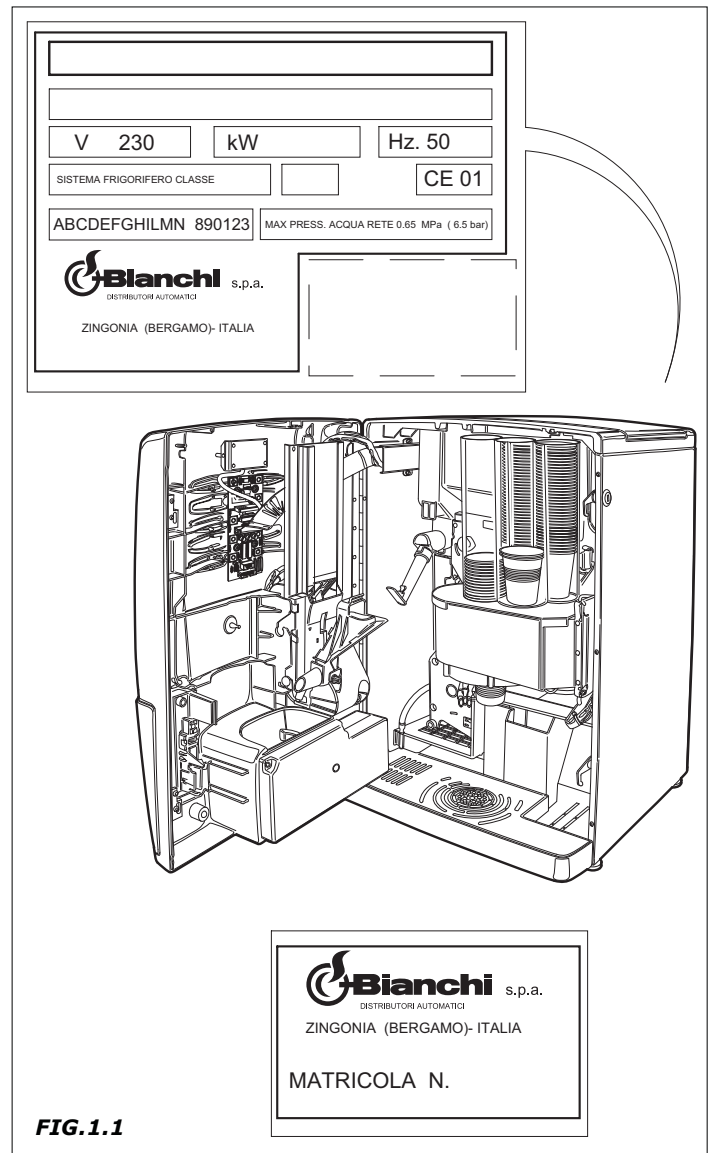


FIG.1.1

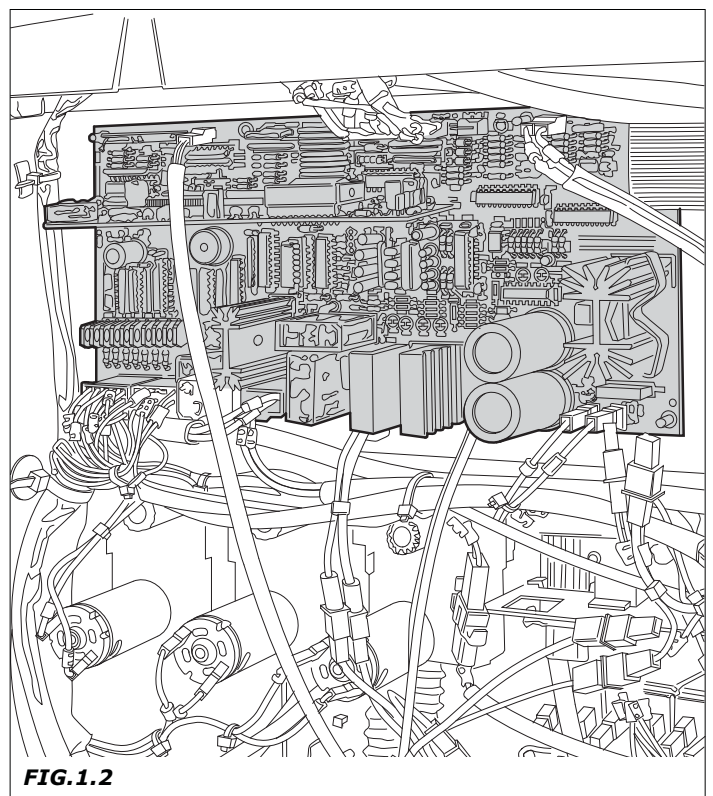


FIG.1.2

2.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	mm 670
Largeur	mm 465
Profondeur	mm 540
Poids	49 kg
Tension d'alimentation	V 230
Fréquence	Hz. 50
Puissance installée ⁽¹⁾	de 1,8 à 2,1 kW
Courant nominal	7,42 A

CONSOMMATION MOYENNE:

Au repos	100 Wh
Pour 50 conso	300 Wh
Branchement réseau d'eau	3/4" gas
Branchement électrique	prise SCHUKO

ALIMENTATION RESEAU D'EAU

Avec une pression comprise entre 0.5 et 6.5 bar

DISTRIBUTEUR GOBELETS

Adapté pour tout gobelet d'un diamètre de 70 à 74 mm.

⁽¹⁾ Vérifier la puissance nominale reportée sur la plaque des caractéristiques apposée sur le distributeur.

RESISTANCE CHAUDIERE

De type armée :

de 1500 W pour la chaudière café

de 2000 W pour la chaudière soluble

CONTENANCE BACS PRODUITS :

Café grains	kg 1,20
Café soluble	kg 0,45
Lait	kg 0,55
Lait (Double boîtier)	kg 1,40
Creamer	kg 1,20
Creamer (Double boîtier)	kg 2,90
Chocolat	kg 1,30
Chocolat (Double boîtier)	kg 3,00
Thé citron	kg 2,00
Thé nature	kg 1,00
Potage	kg 1,25
Sucre	kg 1,70
Gobelets (166 cc)	N° 180
Palettes	N° 180
Type de lampe et puissance	de 6 Watt

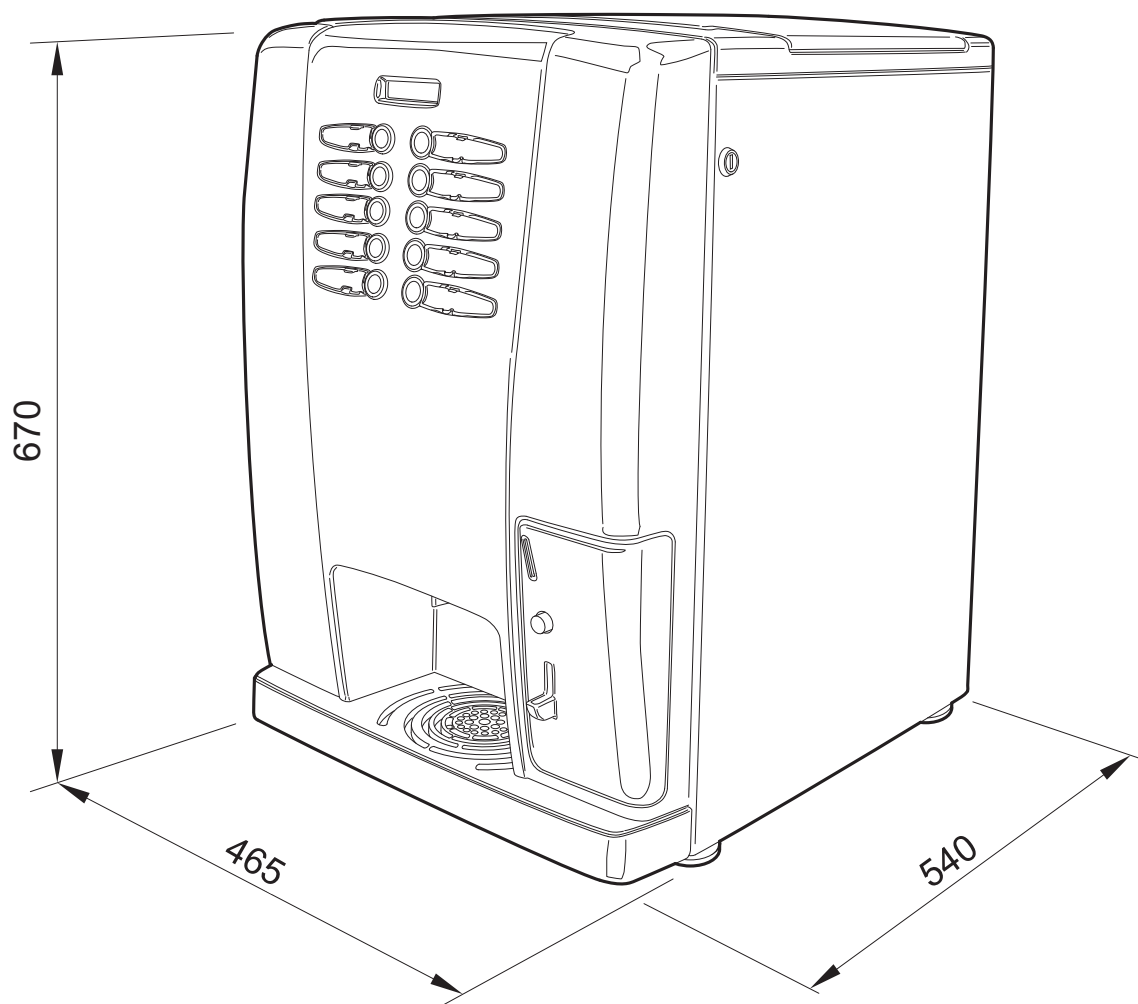


Fig. 2.1

3.0 DESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES

3.1 Description du distributeur (fig. 3.1)

- 1 Groupe tableau de commande
- 2 Carte tableau de commande
- 3 Groupe distributeur palettes
- 4 Groupe distribution de sucre
- 5 Groupe moulin à café

- 6 Tourelle gobelets
- 7 Groupe monnayeur
- 8 Groupe café
- 9 Cuve de récolte fonds liquides
- 10 Récipient marc de café
- 11 Fiche électronique (Master)
- 12 Groupe électrovannes
- 13 Groupe chaudière solubles

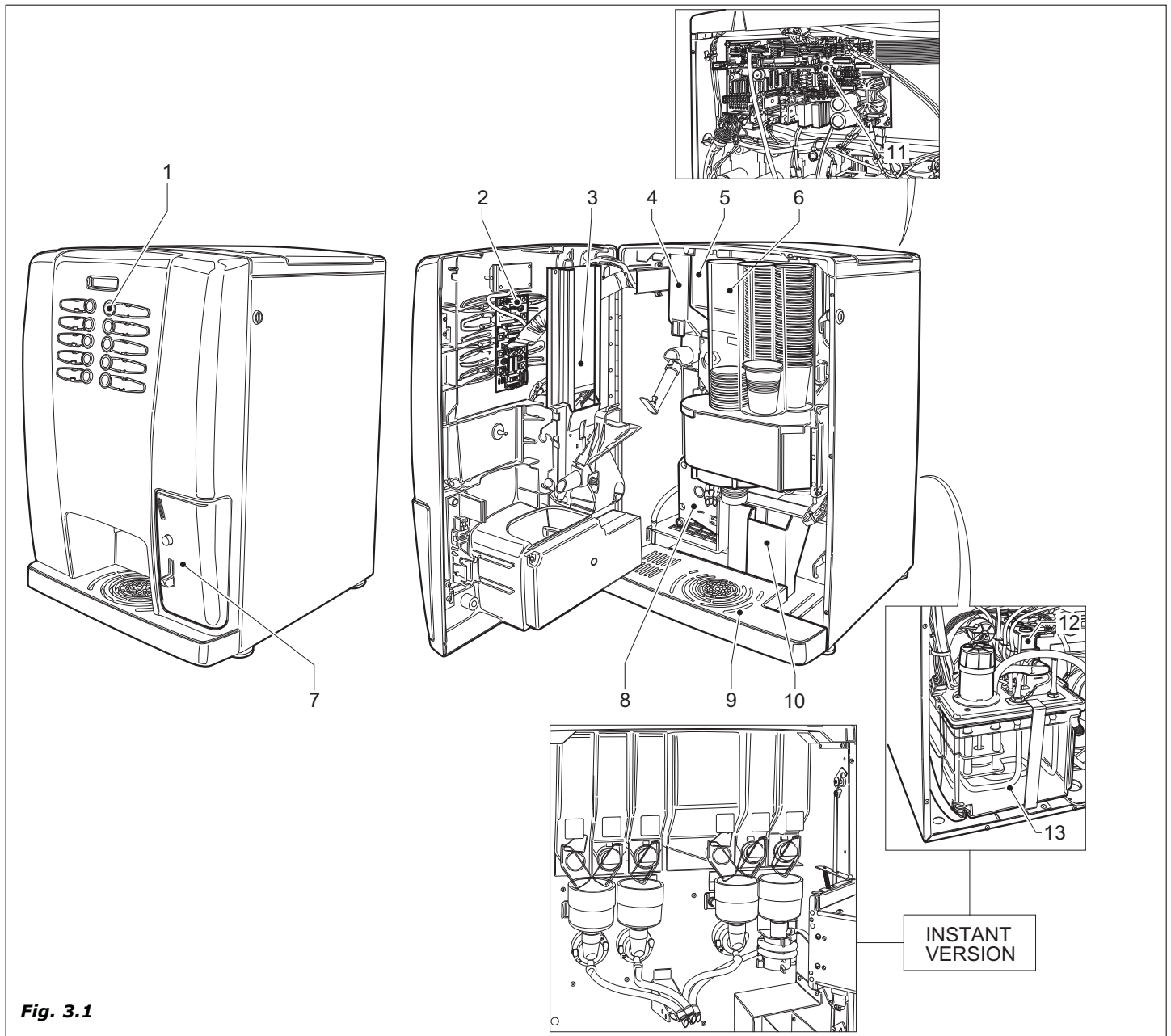


Fig. 3.1

3.2 Usage prévu

Le distributeur automatique est prévu exclusivement pour délivrer des boissons préparées en mélangeant des produits alimentaires avec de l'eau. (par infusion, en ce qui concerne le café expresso).

De ce fait, utilisez des produits déclarés par le fabricant, propres à la distribution automatique en bac ouvert. Les boissons sont délivrées par des gobelets en plastique distribuées directement par le distributeur.

En outre, il est prévu de délivrer une palette pour le mélange du sucre pour les boissons à base de café grains.

Les consommations devront être consommées immédiatement et en aucun cas conservées pour une consommation ultérieure.

3.3 Modeles

Les terminologies suivantes seront utilisées pour distinguer les différents modèles de distributeur automatique :

IRIS E (version avec café expresso et boissons solubles)

IRIS I (version avec boissons solubles)



Le manuel est rédigé pour le modèle le plus complet : il est possible effectivement de trouver des descriptions ou des explications non appropriées à son propre distributeur.

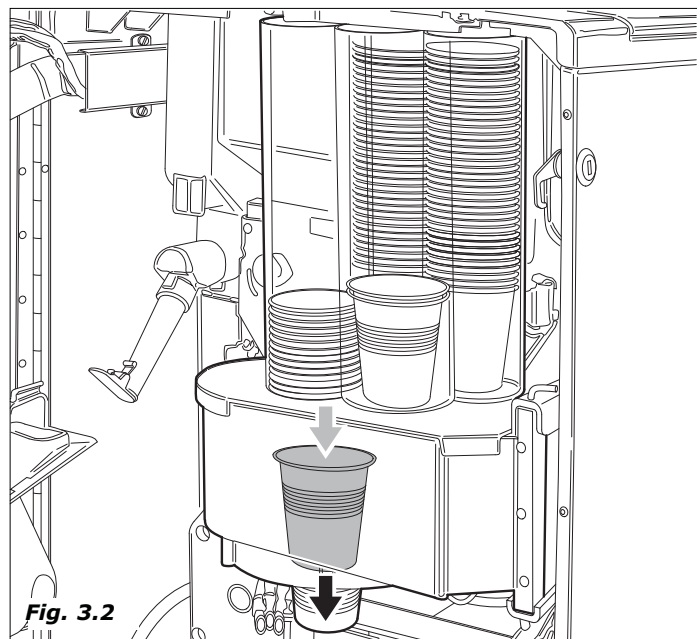
3.4 Concept de base du fonctionnement:

Dans son fonctionnement normal, le distributeur est dans une phase d'attente.

En introduisant de la monnaie suivant le prix demandé et en appuyant une touche de choix correspondant à la boisson désirée il s'active un cycle de distribution qui peut être subdivisé en plusieurs phases :

DISTRIBUTION GOBELET

- C'est la première opération mise en marche par le distributeur (sauf que pour les sélections avec présélection "sans verre").
- Le moteur à l'intérieur du "cup dispenser" déplace les vis d'Archimède pour séparer et faire tomber le gobelet dans la fourche opportune (Fig. 3.2).



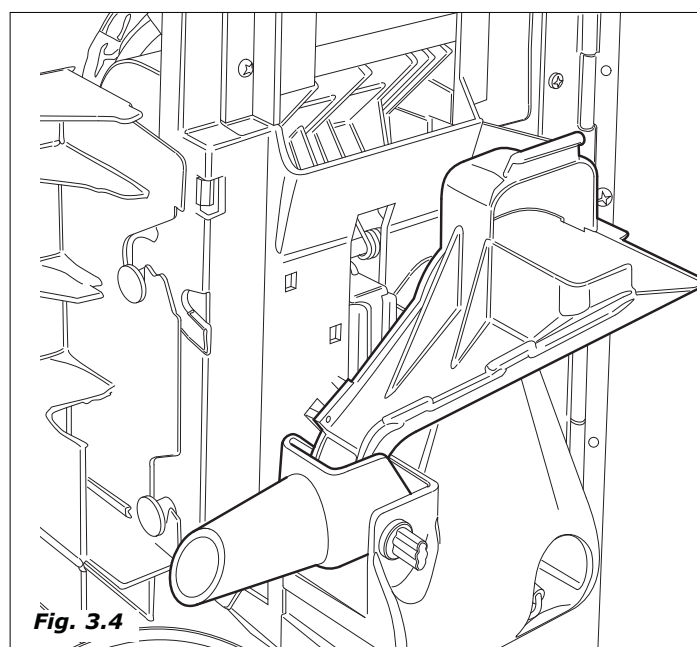
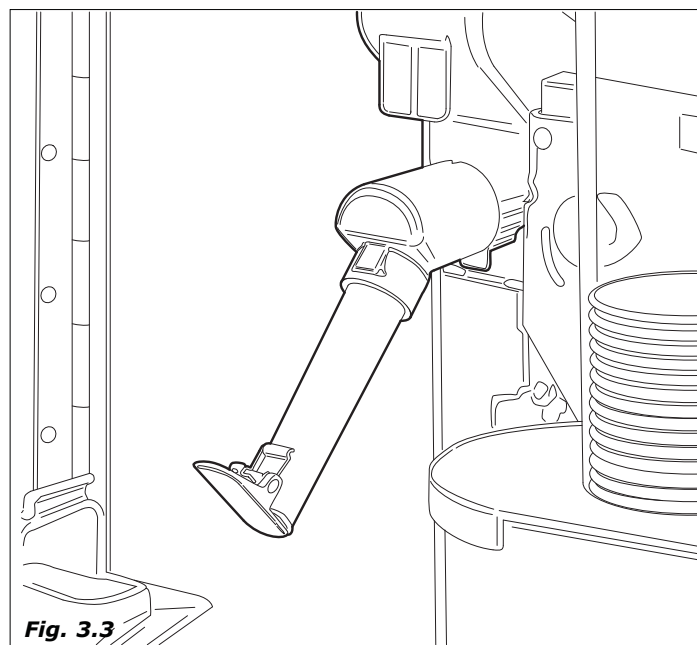
DISTRIBUTION SUCRE

Ou est prévu et demandé une quantité de sucre préprogrammée dans les temps doses, celle-ci sera délivrée avec possibilité d'arrêt (uniquement dans la version express) quand elle aura rejoint la quantité demandée.

Le sucre est distribué directement dans le gobelet dans les versions **E** et mélangé avec la boisson soluble dans la version **I**.

La procédure de distribution se fait suivant en deux cycles:

- 1 le moteur actionne la vis sans fin du bac sucre en délivrant la quantité désirée à l'intérieur du tube convoyeur (figure 3.3).
- 2 le motoréducteur va s'activer et à travers la came il effectue la manutention de la chute pour envoyer le sucre à l'intérieur du verre (Fig.3.4).



DISTRIBUTION PALETTE

Ce processus est activé uniquement sur les versions où il est prévu un distributeur de palettes.

Il est possible, en option, d'avoir la palette sur les sélections sans sucre ou soluble.

- On active le moteur qui actionne le dispositif de distribution de la palette en faisant glisser celle-ci dans le gobelet (figure 3.5).

BOISSONS SOLUBLES

Ce processus est activé lorsque on aura délivré le gobelet et le sucre (sur demande).

Suivant le type de boissons demandées et le modèle du distributeur, pour la préparation de la boisson, peuvent être activés les processus suivants :

- Le moteur de mixer vient être activé si il est présent. (figure 3.6).
- L'électrovanne fixée sur la chaudière café est activée pour introduire dans le mixer la quantité d'eau programmée (fig. 3.7). Dans le cas du modèle **IRIS 1**, l'électrovanne qui va s'activer est installée au-dessus du réservoir (Fig.3.7).
- La pompe qui distribue la quantité d'eau programmée et contrôlée par un dispositif électronique spécial (compteur volumétrique) se met en marche en puisant dans la chaudière café (figure 3.11).
- Le moteur du produit soluble fait tourner la vis sans fin pour délivrer la quantité de poudre programmée dans le mixer. (dans certaines versions, plusieurs produits peuvent être délivrés dans le même mixer)(figure 3.8).
- Quand la quantité d'eau et de poudre préprogrammée a été délivrée, le moteur du mixer est désactivé.

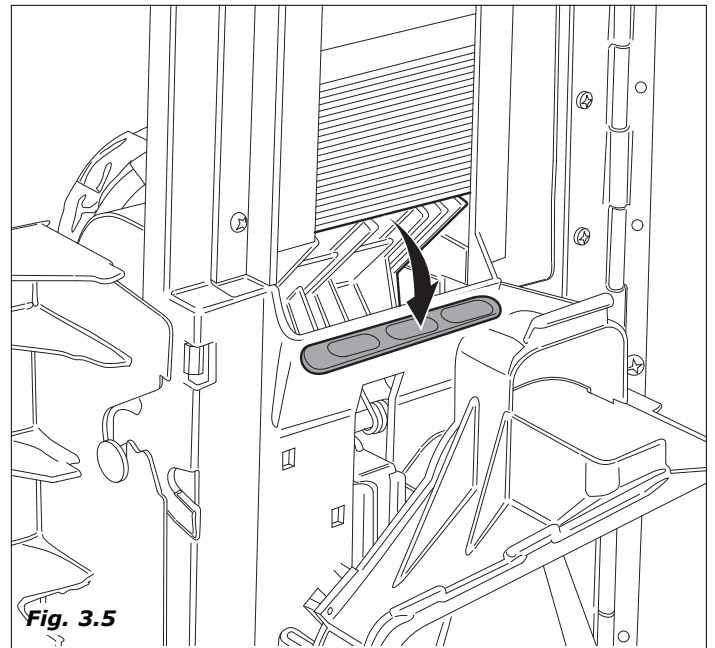


Fig. 3.5

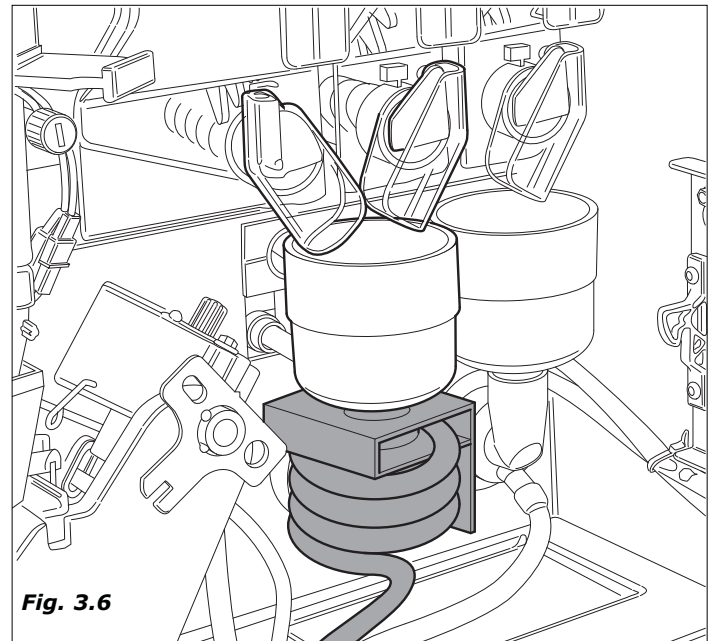
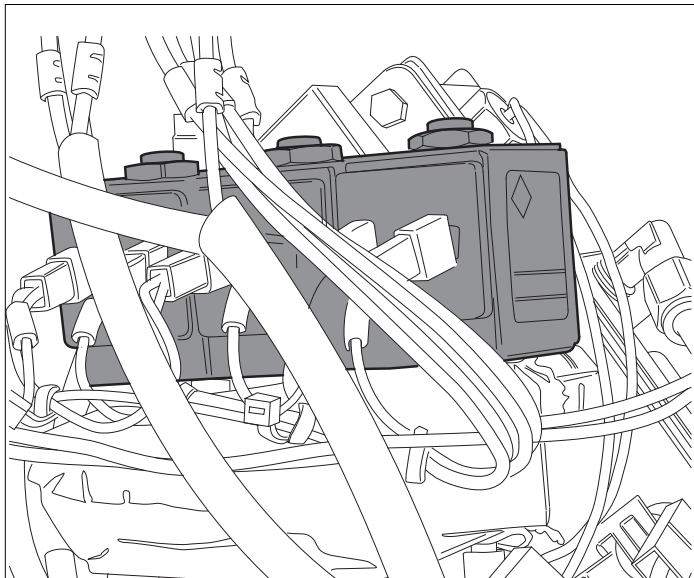


Fig. 3.6

INSTANT VERSION

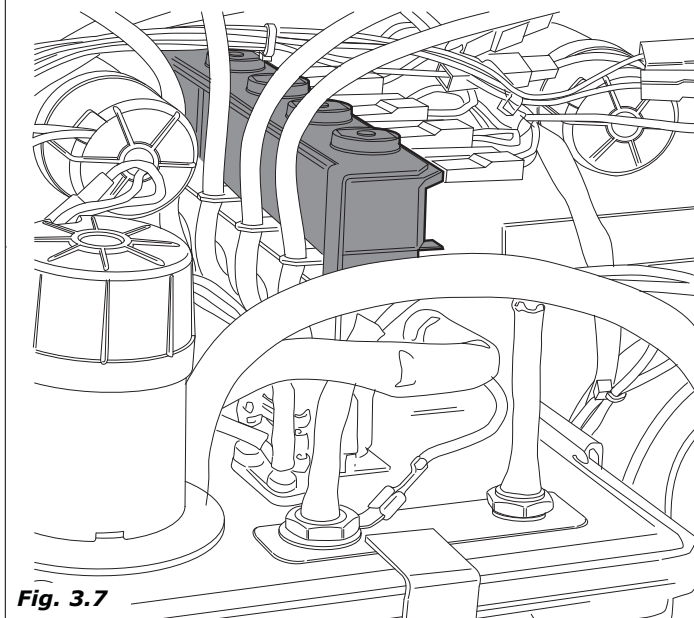


Fig. 3.7

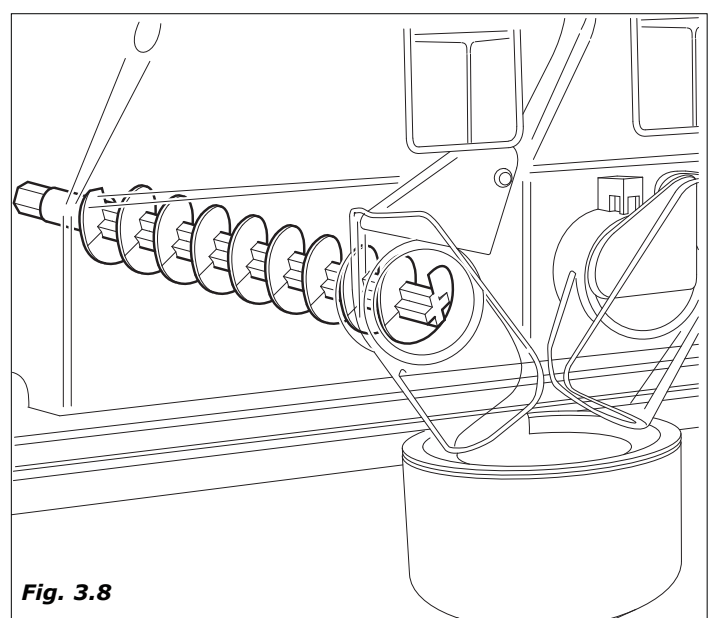


Fig. 3.8

CAFE EXPRESSO

Ce processus se fait uniquement sur les modèles dotés d'un groupe café expresso, après que l'on ait déjà délivré le gobelet et le sucre.

- Le moulin à café s'active jusqu'à délivrer la dose de café moulu fixée par le doseur (figure 3.9).
- L'électro-aimant du doseur s'alimente provoquant l'ouverture du portillon et par conséquent la descente du café dans la chambre d'infusion.
- Le moteur de rotation du groupe s'alimente pour le mettre en position d'infusion et comprimer la pastille en même temps (figure 3.10).
- La pompe délivre la quantité d'eau programmée qui est contrôlée par le doseur volumétrique en la prenant de la chaudière café (figure 3.11).
- Le moteur du groupe café est réalimenté pour repositionner l'infuseur dans sa position repos ; durant cette opération, la pastille de café usagé est expulsée (figure 3.12).

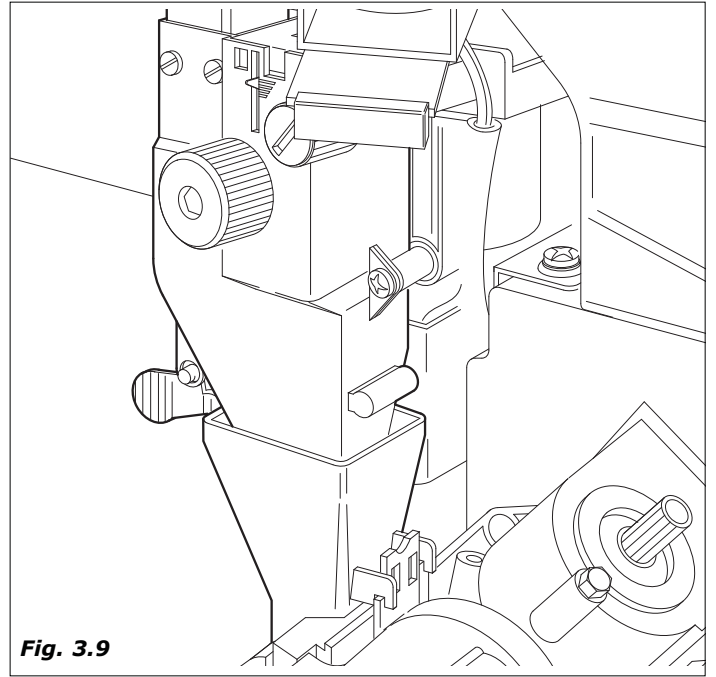


Fig. 3.9

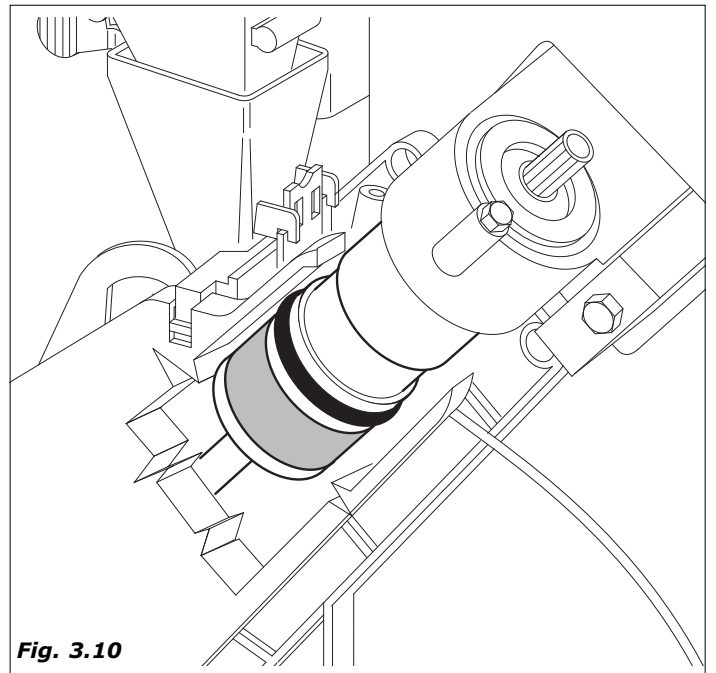


Fig. 3.10

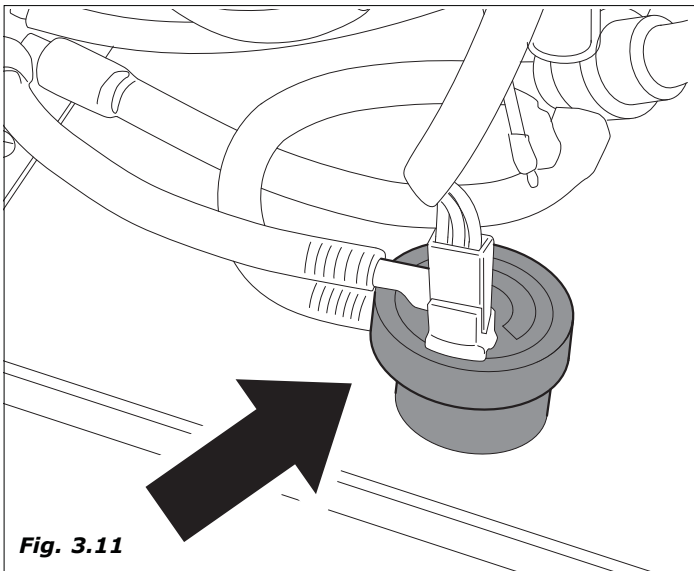


Fig. 3.11

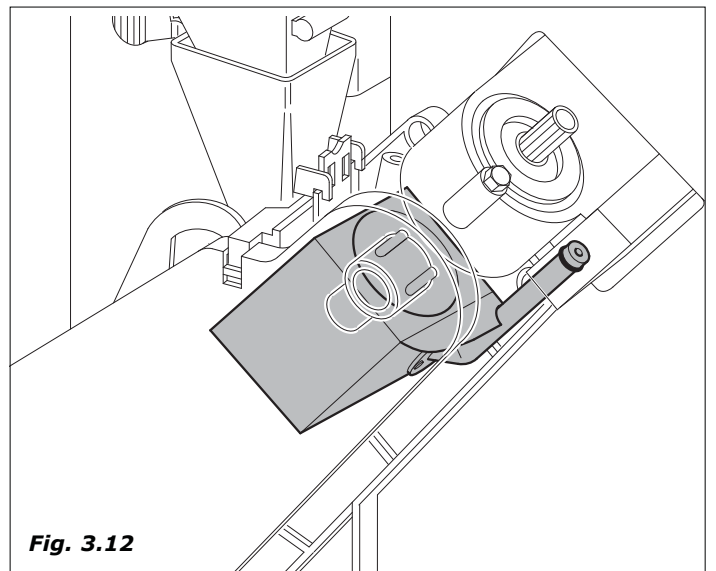


Fig. 3.12



4.0 DEPLACEMENT DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

4.1 Déplacement et transport (figure 4.1).

Le transport du distributeur doit être effectué par des personnes compétentes.

Le distributeur est livré sur une palette ; pour le déplacer, utiliser un chariot en le manipulant avec précautions.



Eviter de:

- Soulever le distributeur avec des cordes ou des presses
 - Traîner le distributeur
 - Renverser le distributeur pour le transport
 - Faire subir des secousses au distributeur
- Eviter que le distributeur:
- Heurte le distributeur
 - Poser du poids sur le haut du distributeur
 - L'exposer à la pluie, au froid ou chaleur intensive
 - Le placer dans un endroit humide

Le constructeur n'est pas responsable des éventuels dommages causés par la non-observation partielle ou totale des instructions reportées ci-dessus.

4.2 Stockage

Pour un éventuel stockage, éviter de superposer des distributeurs, les maintenir dans une position verticale, dans des endroits secs, avec une température non inférieure à 1.7 °C (figure 4.2).

4.3 Embalage

Le distributeur est protégé par des angles en polystyrène et une pellicule transparent en polypropylène (figure 4.2).

Le distributeur est livré emballé assurant ainsi une protection mécanique et une protection contre les intempéries.

Sur l'emballage, sont appliquées des étiquettes indiquant:

- Manutentionner avec soin
- Ne pas renverser
- Protéger de la pluie
- Ne pas superposer
- Protéger de la chaleur
- Non résistant aux heurts
- Type du distributeur et numéro de matricule.

4.4 Réception

A la réception du distributeur, s'assurer qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.

Si l'on constate des dégâts éventuels, les signaler immédiatement au transporteur.



A la réception, l'emballage doit être intact et **ne doit pas** :

- présenter des chocs, déformation ou déchirure du film plastique
- présenter des zones humides qui pourraient indiquer que celui-ci a été exposé à la pluie, au gel ou à la chaleur.
- Présenter des signes de mauvaise manutention.

4.5 Déballage

Libérer le distributeur de son film plastique en coupant celui-ci avec un outil approprié le long des angles de protection (figure 4.3).

Desserrer les vis (A) des pattes de fixation sur la palette (figure 4.4).

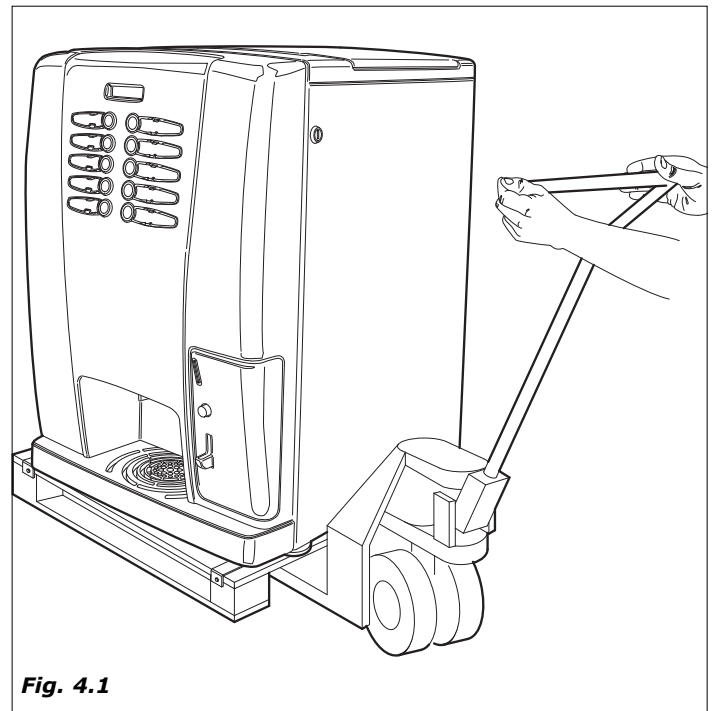


Fig. 4.1

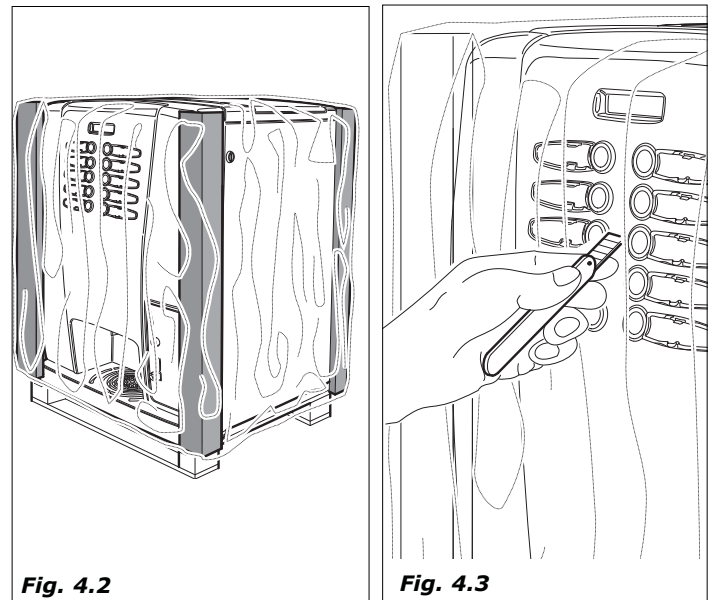


Fig. 4.2

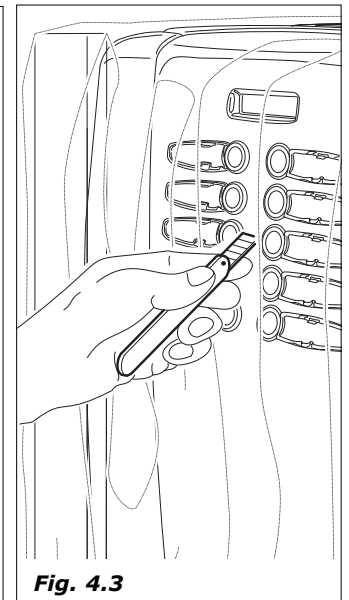


Fig. 4.3

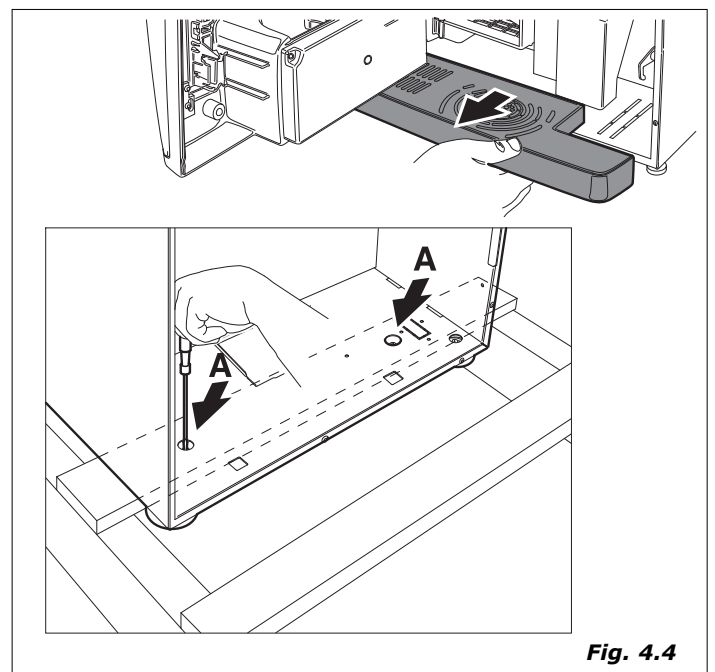


Fig. 4.4

- Prendre la clef dans le réceptacle gobelets (figure 4.5).
- Ouvrir la porte du distributeur et enlever le ruban adhésif des parties ci-dessous :
- Colonne gobelet (exemple : figure 4.6).
- Caisse à monnaie
- Bac à sucre
- Contrepoids palettes
- Porte-cache monnayeur
- Bac produits



Les matériaux d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée de personnes étrangères car ils peuvent présenter des dangereux sources de pollution de l'environnement. Nous vous recommandons de vous débarrasser de ces emballages en les apportant dans des déchetteries.

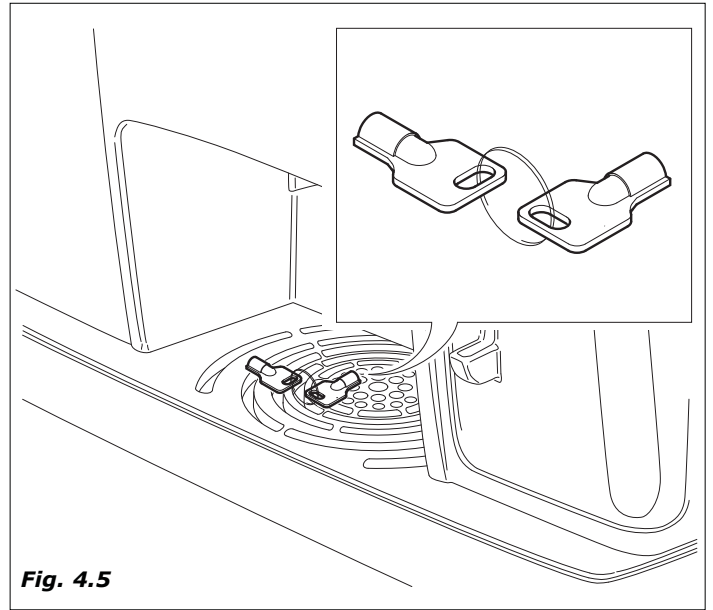


Fig. 4.5

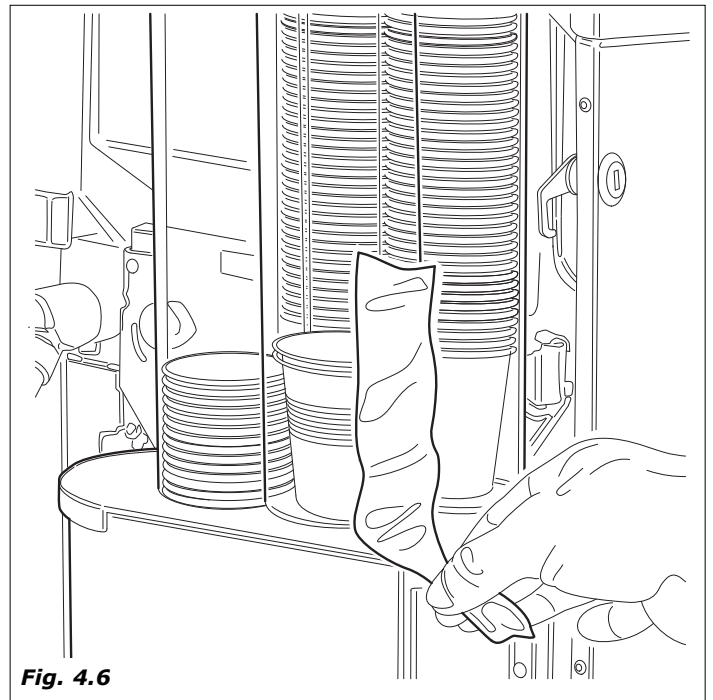


Fig. 4.6

5.0 NORMES DE SECURITE



ATTENTION!

- Avant l'utilisation du distributeur automatique, lire attentivement le manuel.
- Les opérations d'installation et de maintenance devront être effectuées impérativement par des personnes techniquement qualifiées.
- L'utilisateur ne doit, en aucun cas, pouvoir accéder dans les parties du distributeur qui sont fixées par des vis qui demandent un outillage approprié.
- La connaissance et le respect absolu des instructions de sécurité et des avis de danger contenus dans le présent manuel constituent une présomption pour l'exécution pour un minimum de risques à l'installation, mise en service et maintenance du distributeur.



Debrancher impérativement le CABLE D'ALIMENTATION avant toute intervention de maintenance ou de nettoyage du distributeur.



Ne pas intervenir sur le distributeur et ne pas ôter les protections avant le refroidissement complet des parties chaudes.

- En utilisant uniquement des pièces détachées d'origine, nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations du distributeur.
- **Le distributeur automatique n'est pas approprié à une installation à l'extérieur, il doit être placé dans des locaux secs avec une température qui ne descend pas en dessous de 1°. Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.**
- Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +1°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 70%.
- Pour garantir un fonctionnement correct du distributeur, le maintenir dans un état parfait de propreté.
- **Nuova Bianchi** déclinent toute responsabilité pour des dégâts matériels ou corporels suite à :
 - Installation non correcte
 - Alimentation électrique et réseau d'eau non appropriés
 - Nettoyage et maintenance non appropriés (Voir chapitre 9.0 ENTRETIEN).
 - Modifications non autorisées
 - Usage impropre du distributeur
 - Pièces détachées non d'origine.
- Vérifier en outre l'accomplissement à d'autres éventuelles normes nationales ou locales.

6.0 INSTALLATION



6.1 Positionnement

- Comme déjà spécifié au paragraphe " 5.0 Normes de sécurité ", le distributeur automatique n'est pas approprié à une installation à l'extérieur, il doit être placé dans des locaux secs avec une température qui ne descend pas en dessous de 1°. Il ne peut pas être installé ou on utilise des jets d'eau pour le nettoyage ou en lieux avec de danger d'explosion ou incendie.
- Le distributeur ne doit pas être plaqué contre le mur, il doit être placé à une distance minimum de 5 cm du mur (*figure 6.1*). pour permettre une ventilation correcte. En aucun cas, ne couvrir le distributeur de chiffons ou autre.
- Mettre le distributeur de niveau en se servant des pieds réglables (*figure 6.2*). S'assurer que le distributeur n'est pas une inclinaison supérieure à 2°.



ATTENTION! Ne jamais placer le distributeur à proximité d'objets inflammables, en respectant une distance minimum de sécurité de 30 cm.

Nuova Bianchi déclinent toute responsabilité pour des dégâts dus à l'inobservance des normes de positionnement.

Si l'installation doit être faite dans des couloirs d'évacuation de sécurité, s'assurer que le distributeur à porte ouverte, laisse un passage suffisant (*figure 6.1*).

Pour éviter que le sol ne se salisse, pour cause de chutes accidentelles de produits, utiliser si nécessaire sous le distributeur, une protection suffisamment large pour couvrir son rayon d'action.



6.2 Branchement réseau d'eau :

Avant de procéder au branchement du distributeur au réseau d'eau, vérifier que celui-ci soit :

- Potable (éventuellement avoir une certification par un laboratoire d'analyse).
- Pression comprise entre 0.5 et 6.5 bar (dans le cas contraire, utiliser une pompe ou un réducteur de pression suivant le cas).

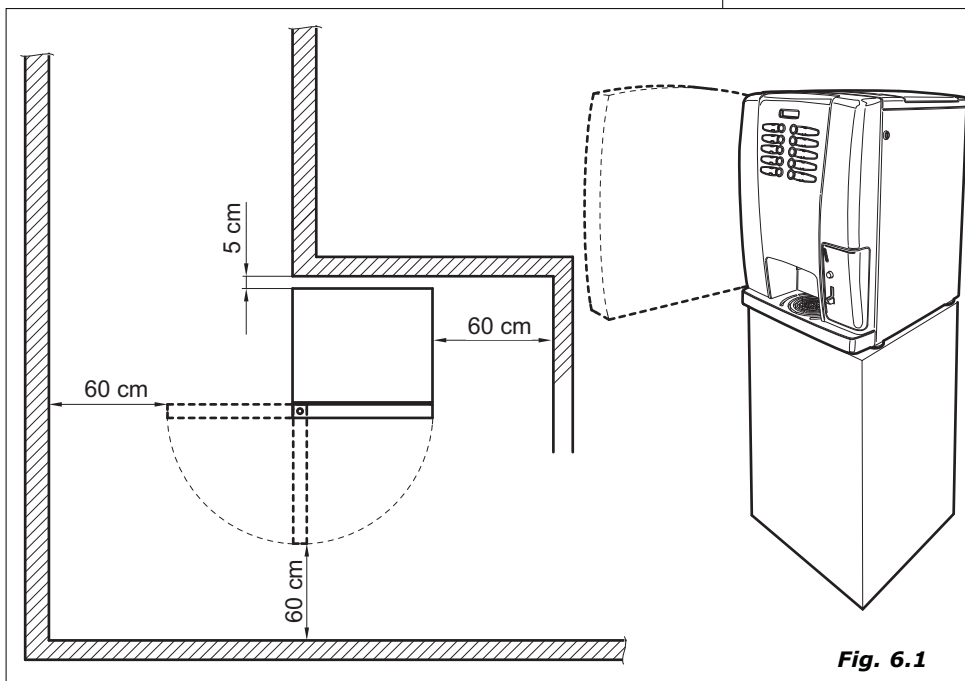


Fig. 6.1

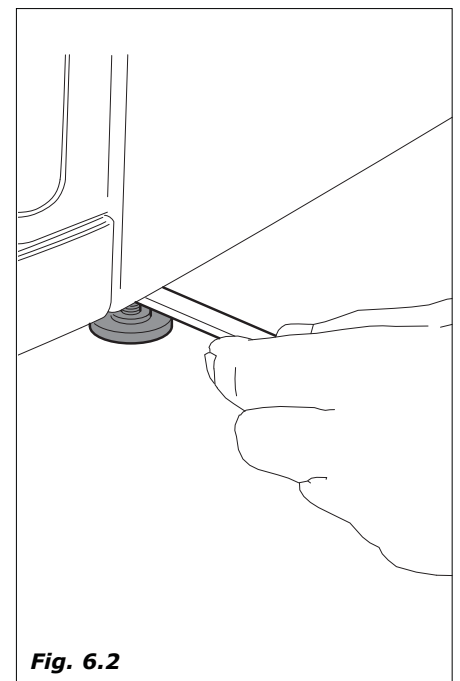


Fig. 6.2

- Installer s'il n'est pas présent, un robinet en position accessible isoler l'appareil du réseau d'eau si nécessaire (figure 6.3).
- avant d'effectuer le branchement hydraulique, purger la canalisation pour éliminer d'éventuelles traces d'impureté et ceci à l'aide du seau (figure 6.4).
- Brancher le robinet au distributeur en utilisant, à cet effet, un tube en nylon de type alimentaire et supportant la pression du réseau. Dans le cas où l'on utilise un tube flexible, il faut placer, à l'intérieur, la douille de renforcement fournie (Fig.6.5).
- Le raccord prévu est de 3/4" gas (figure 6.6).

6.3 Raccordement électrique

Le distributeur est prédisposé pour fonctionner sous une tension monophasée de 230 Volt. Il est protégé par deux fusibles de 12,5A et un fusible de 10A sur la carter MASTER.

Nous conseillons de contrôler que le courant 230 V n'est pas une tension de $\pm 10\%$.

- Que la ligne d'alimentation soit adaptée à supporter la consommation du distributeur.
- Utilisez un système de protection différentiel.
- Placer le distributeur de manière à ce que la fiche soit facilement accessible

Le distributeur doit être relié impérativement à une prise avec terre.

Vérifiez que le raccordement du fil de terre soit effectif et corresponde aux normes nationales et européennes de sécurité électrique.

Si nécessaire, faire intervenir du personne qualifié pour vérification.

- Le distributeur est fourni avec un câble d'alimentation H 05 VV - F 3 x 1.5 mm² avec prise SCHUKO (figure 6.7).
- Les prises non compatibles avec la prise du distributeur doivent être remplacées (figure 6.8).
- Il est interdit l'usage de rallonge, adaptateur ou prise multiple.

Nuova Bianchi déclinent toute responsabilité par la non-observation partielle ou totale des instructions indiquées ci-dessus.

Si le câble d'alimentation est endommagé, couper immédiatement le courant électrique

! **Le remplacement des câbles d'alimentation doit être effectué par un personnel qualifié.**

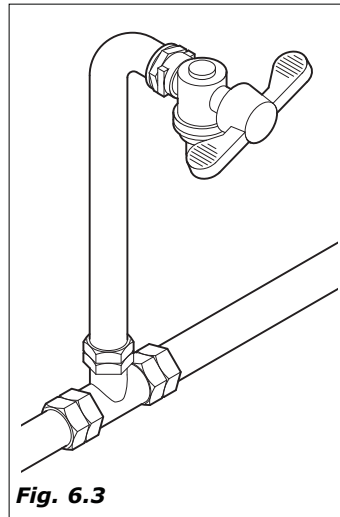


Fig. 6.3

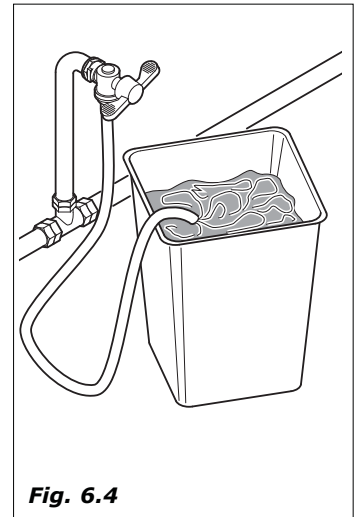


Fig. 6.4

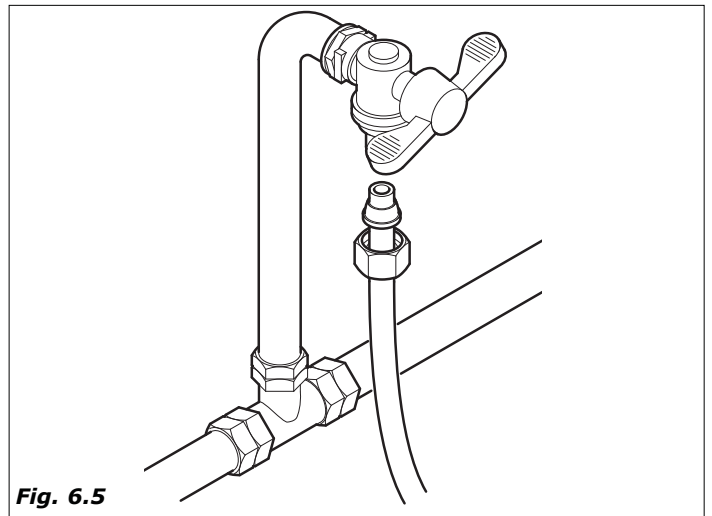


Fig. 6.5

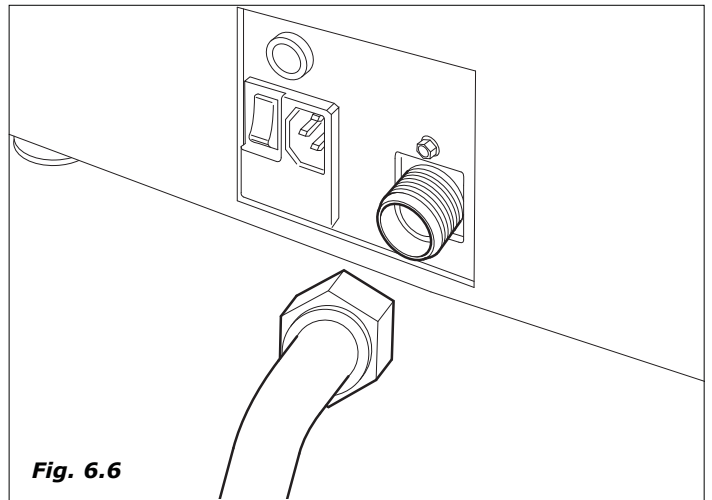


Fig. 6.6

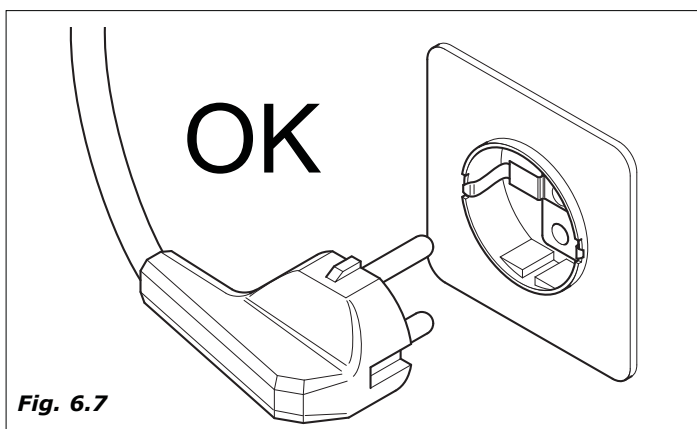


Fig. 6.7

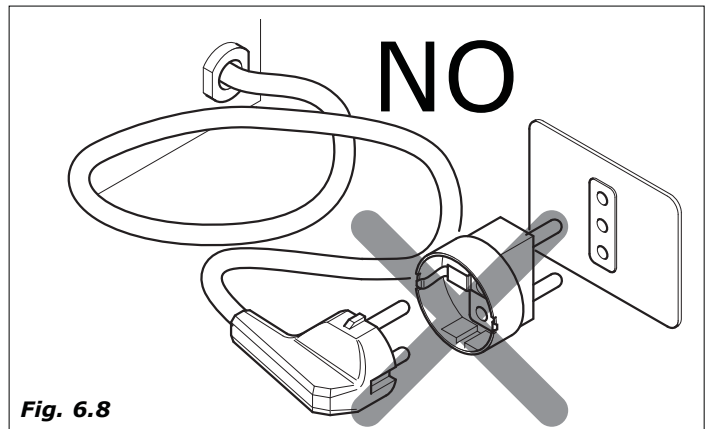


Fig. 6.8



6.4 Mise en service

Le distributeur est équipé d'un câble de connexion pour le raccordement au réseau électrique (fig. 6.9) et d'un interrupteur coupant la tension à tous les utilisateurs, chaque fois qu'il est actionné (fig. 6.10).

Si, pour des interventions d'entretien courant ou des opérations de maintenance, il s'avérait nécessaire d'opérer à l'intérieur du distributeur, il faudrait alors isoler les appareils utilisateurs en agissant sur l'interrupteur (fig. 6.11), en tenant compte du fait que, avec la connexion électrique raccordée, le boîtier d'alimentation reste sous tension.

A chaque mise sous tension, le distributeur procède à un cycle de diagnostic pour vérifier la position des parties en mouvement la présence de l'eau et des quelques produits .

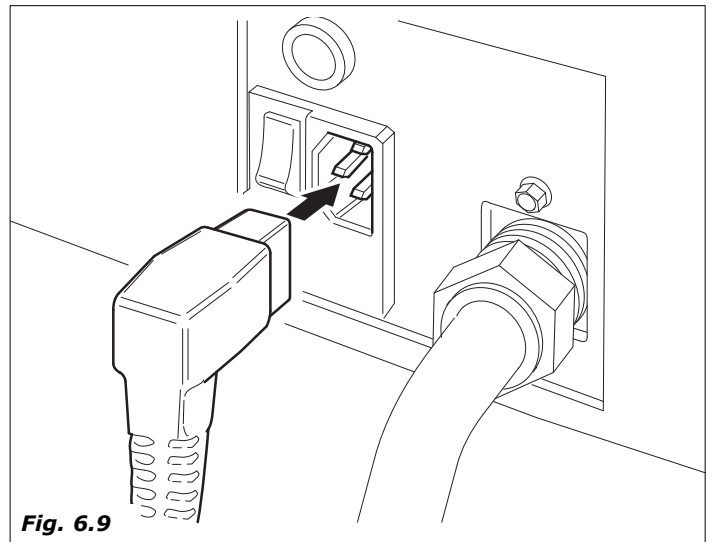


Fig. 6.9

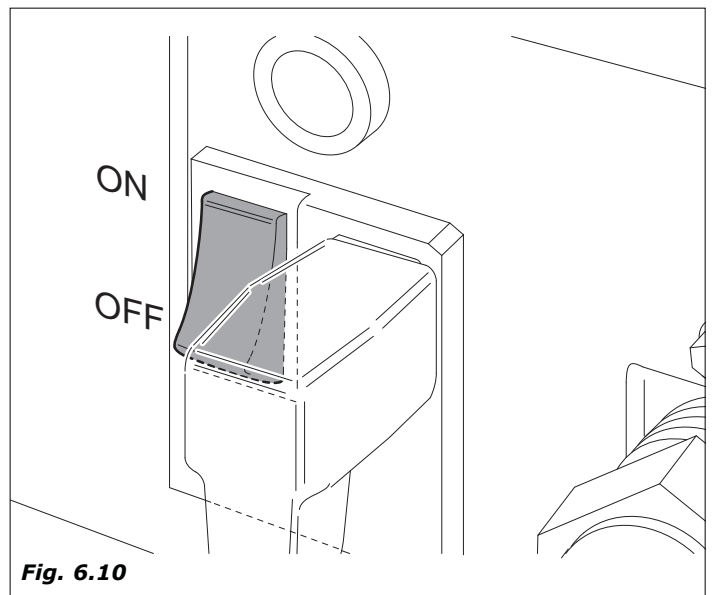


Fig. 6.10

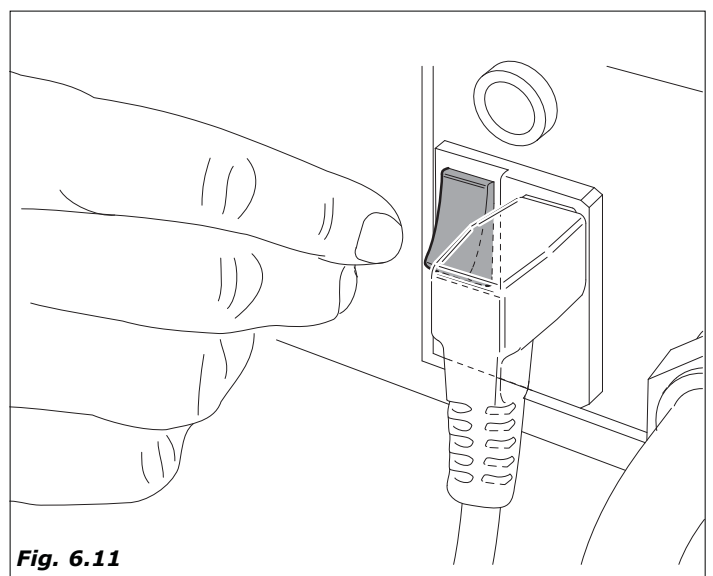


Fig. 6.11

6.5 Installation



6.5.1. Remplissage du circuit hydraulique

L'appareil effectue automatiquement le remplissage du circuit hydraulique.

La séquence des opérations sera :

- enlever la protection postérieure pour avoir accès à la chaudière (Fig. 6.12).
- remplissage bac flotteur.

Il est vivement conseillé de comprimer quelquefois le tuyau reliant la chaudière au réservoir d'eau afin d'éliminer les bulles d'air susceptibles de s'y former (Fig. 6.13).

- après inspection depuis le hublot de la présence d'eau à l'intérieur du bac (Fig. 6.14), la colonne gobelets partira pour le remplissage, et le groupe café fera un tour d'essai.
- au niveau maximum, le remplissage s'arrêtera.
- Lorsque le remplissage sera fini, effectuer des rinçages du groupe des mixers pour remplir tous les circuits et éliminer d'éventuels résidus dans la chaudière (figure 6.15).

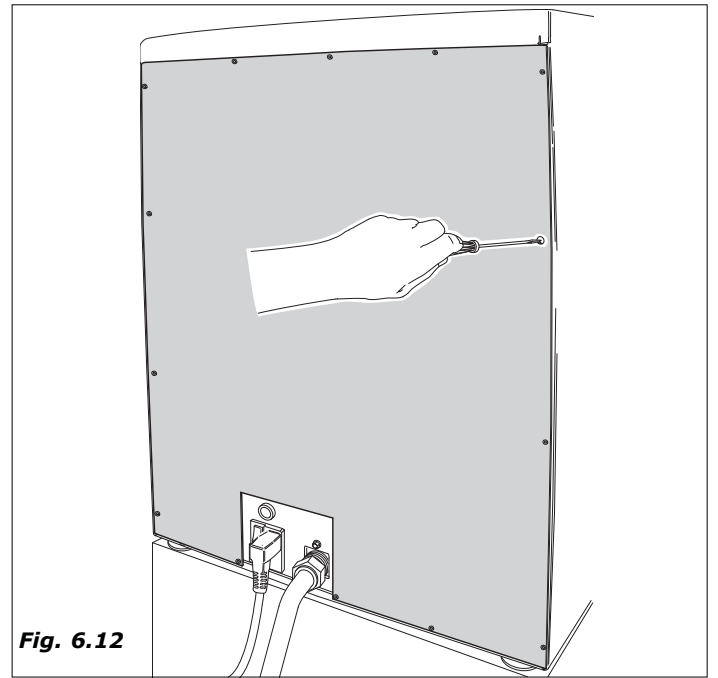


Fig. 6.12

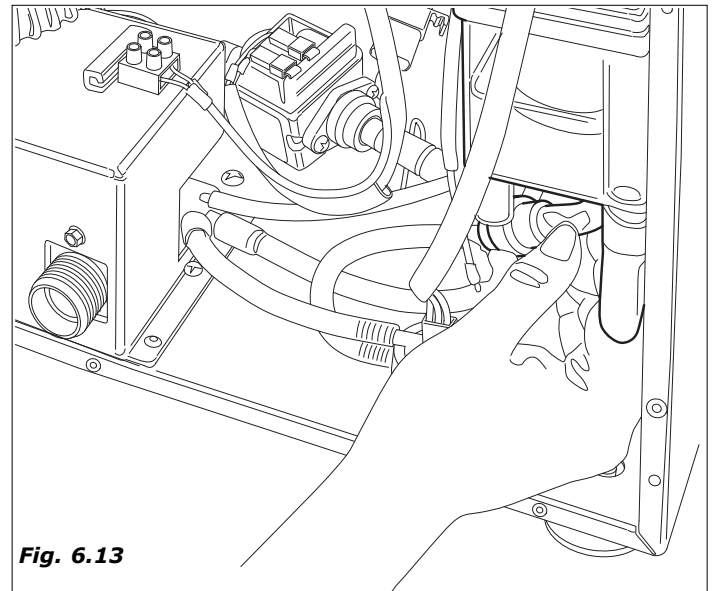


Fig. 6.13

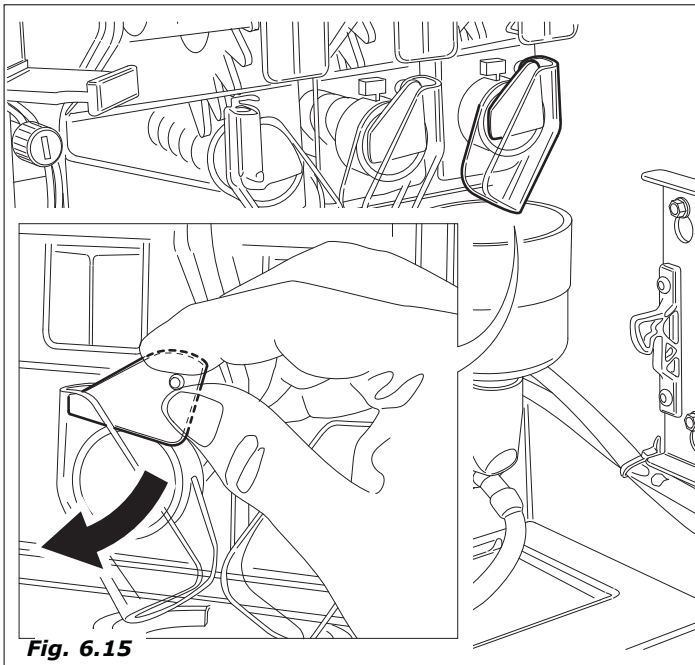


Fig. 6.15

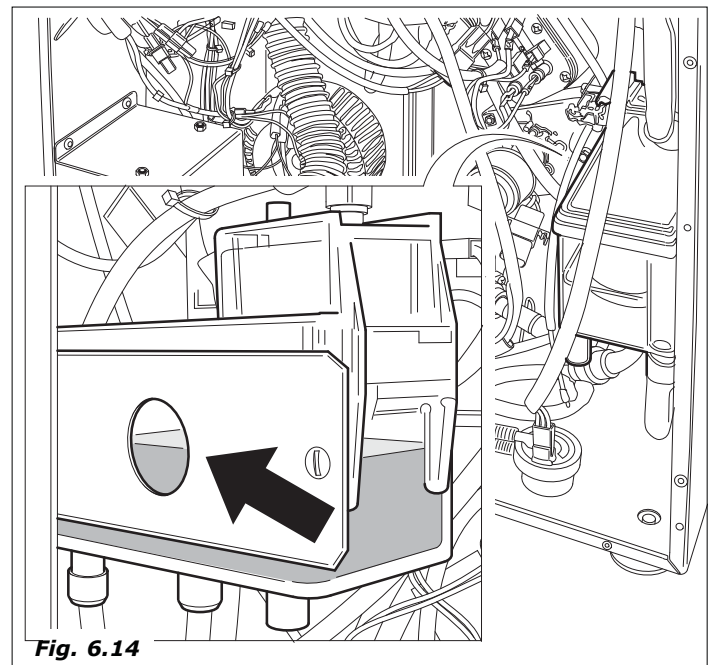


Fig. 6.14



6.5.2 Rincage des parties en contact avec les produits

Le distributeur étant sous tension, effectuer le rincage des mixers par les fonctions " RINCAGE " en entrant par le bouton SERVICE.

- Prendre soin de bien se laver les mains.
- Eloigner la colonne des verres pour avoir accès aux récipients (Fig.6.16).
- Préparer une solution anti-bactérienne à base de chlore (produit que l'on trouve dans des magasins pharmaceutiques) en suivant les concentrations reportées sur le produit même.
- Enlever tous les bacs produits du distributeur (figure 6.17).
- Enlever les couvercles des bacs et les buses de sortie (figure 6.18) immerger le tout dans la solution précédemment préparée.
- Enlever les descentes produits, bols mixers, corps mixers, hélices tubes silicones et les immerger dans la solution préparée (figure 6.19).
- Avec un chiffon imbibé de la solution débactérisante, nettoyer les embases des mixers (figure 6.20).
- Toutes ces parties doivent être laissées immergées suivant le temps de pause inscrit sur la solution.
- Rincer abondamment ces éléments, les essuyer avec soin et procéder au remontage sur le distributeur.



Pour une meilleure sécurité, effectuer après le remontage des rincages automatiques pour éliminer des résidus éventuels.



6.5.3 Installation système de paiement

Le distributeur n'a pas de système de paiement ; chacun pourra installer sous son entière responsabilité, le système de paiement qu'il choisira.

Nuova Bianchi ne se tient pas corresponsable d'éventuels dommages portés à la machine et/ou aux biens et/ou aux personnes et dus à une installation incorrecte.

- Pour installer le système de paiement, dévisser non entièrement les trois vis
- Monter la boîte à jetons sans le sélecteur.
- Serrer les trois vis et monter le sélecteur.
- Reliez le monnayeur à la plaquette Master.

Les accepteurs seront connectés directement à la plaquette Master, les systèmes exécutives au câble interface de la Master.

Accédez ensuite à la programmation pour les réglages, consultez le chapitre " 7.0 PROGRAMMATION " pour vérifier les paramètres cohérents avec le système employé.

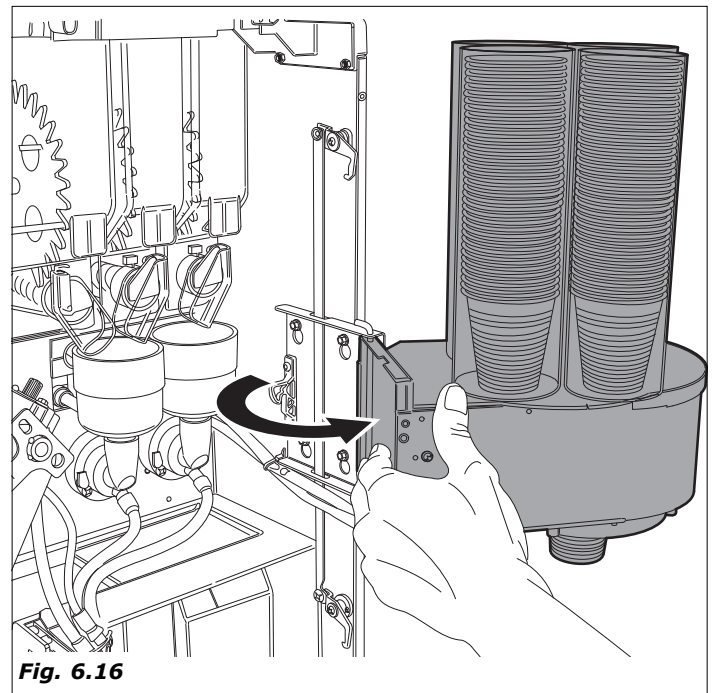


Fig. 6.16

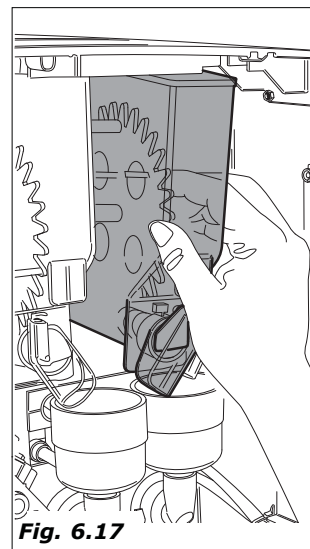


Fig. 6.17

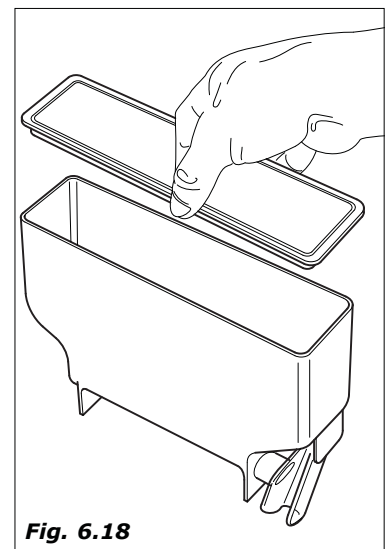


Fig. 6.18

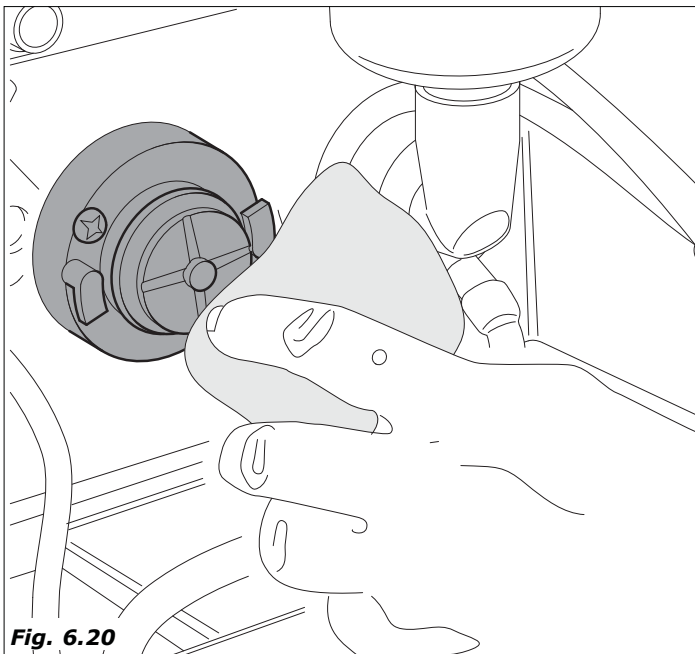


Fig. 6.20

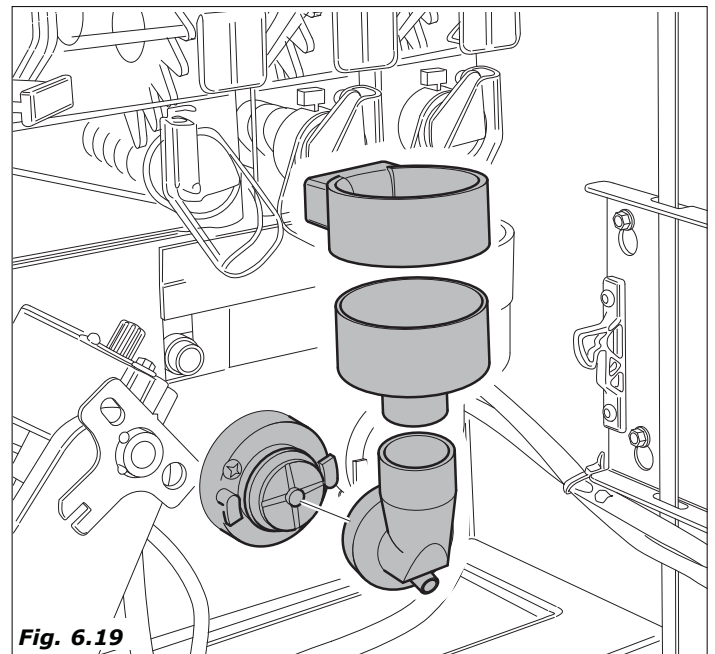


Fig. 6.19



6.6 Chargement produits (machine à l'arrêt)

6.6.1 Remplissage des bacs

- le chargement peut se faire en laissant les récipients installés, en soulevant le portillon supérieur du distributeur (Fig.6.21), ou en déboîtant chaque récipient.

En cas de café en grains, toujours refermer la plaque de fermeture avant d'enlever le récipient (Fig. 6.22).

- Enlever les couvercles de chaque bac et remplissez ce dernier suivant l'étiquette reportée sur le bac lui même (figure 6.23 - 6.24).
- Faire attention que les produits ne contiennent pas de grumeaux, évitez de les comprimer et d'utiliser une quantité excessive pour éviter un vieillissement prématuré entre les deux recharges.

Contrôlez la capacité de chaque bac au paragraphe CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE.

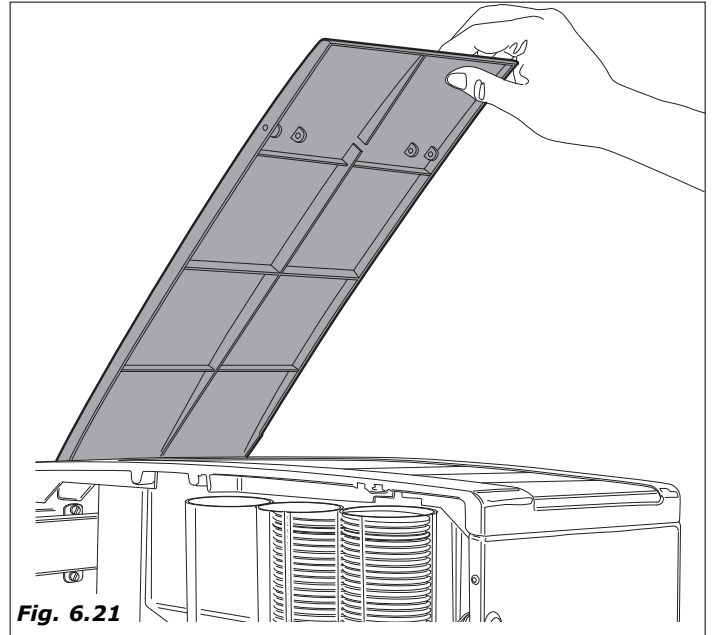


Fig. 6.21

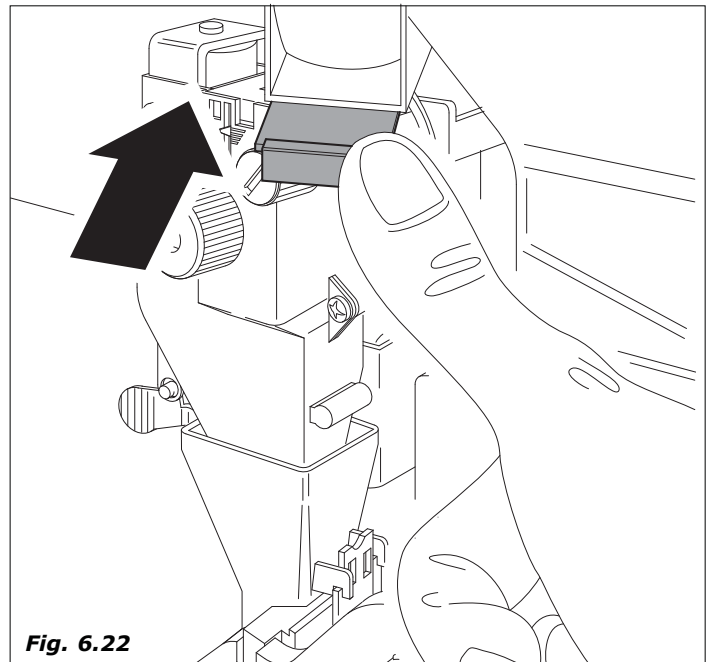


Fig. 6.22

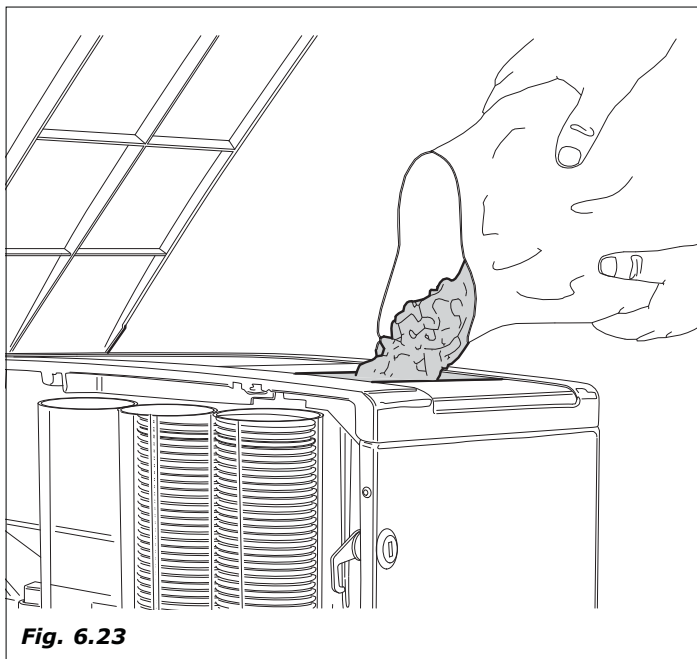


Fig. 6.23

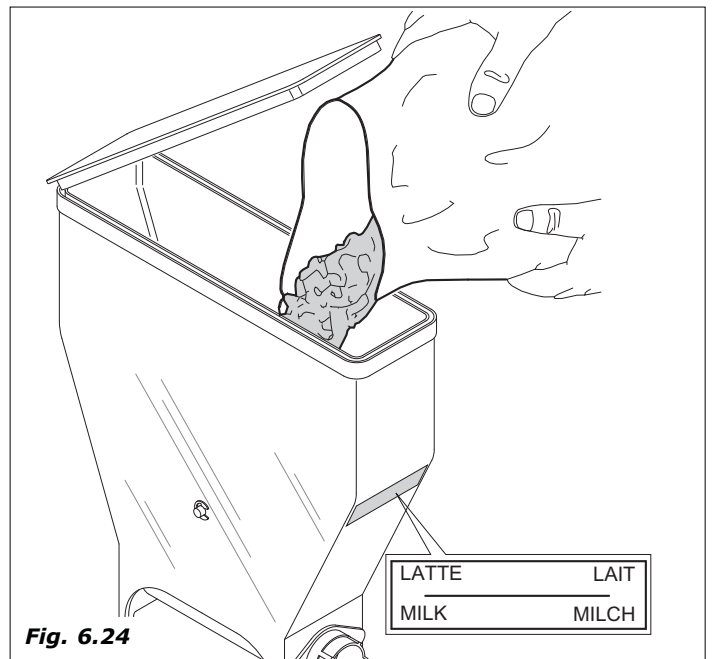
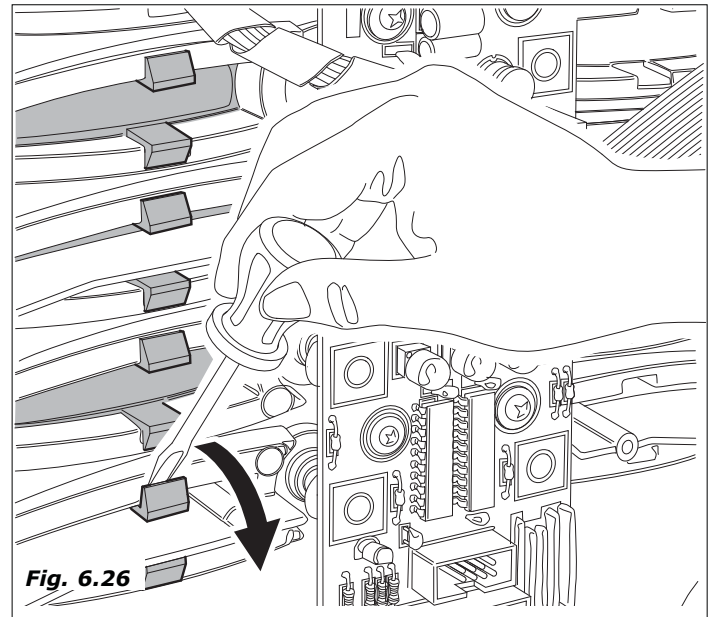
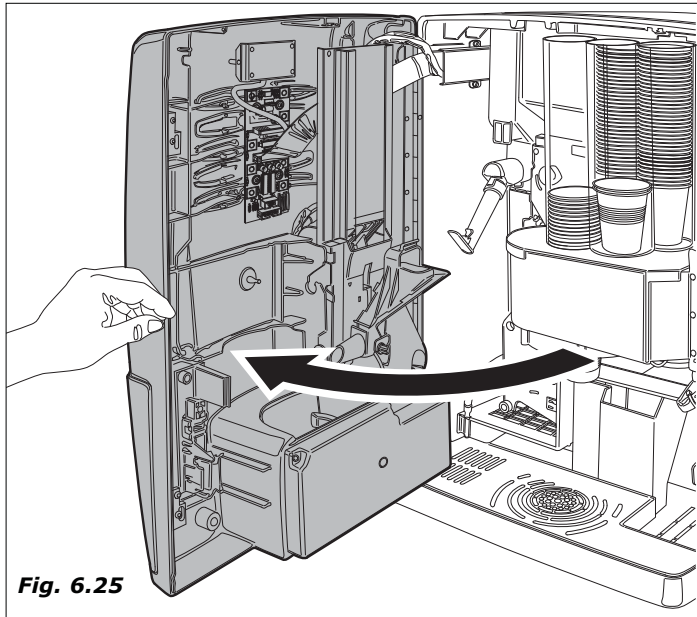


Fig. 6.24

6.6.2 Insertion des plaquettes

- Les plaquettes indiquant les sélections devront être insérées sous la couverture transparente qui couvre chaque touche. Pour effectuer cette opération procéder de la façon suivante:
- Ouvrir la porte antérieure (Fig. 6.25) et au moyen d'un tourne-vis presser sur les languettes accrochant la couverture de chaque couche (Fig. 6.26).



- Insérer les plaquettes selon les sélections employées dans les différentes versions (voir schémas suivants) et repositionner la couverture.

IRIS 6 INSTANTS DEKA

Appuyer d'avance AVEC OU SANS SUCRE	Appuyer d'avance DECAFEINE
CAFÉ COURT	CAFÉ AU LAIT
CAFÉ LONG	CHOCOLAT AU LAIT
CAFÉ CREME	CHOCOLAT
CAPPUCCINO	THÉ CITRON

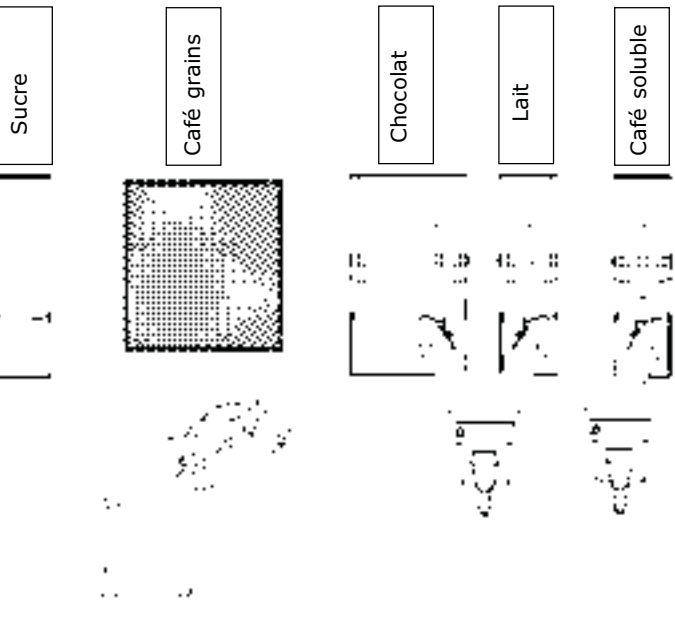
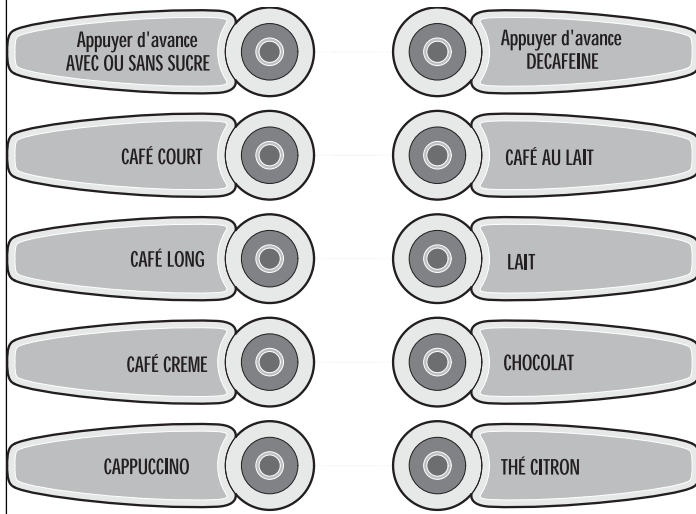
Deuxième Café soluble	Sucre	Café soluble	Chocolat	Lait	Thé
--------------------------	-------	--------------	----------	------	-----

IRIS 6 INSTANTS STANDARD

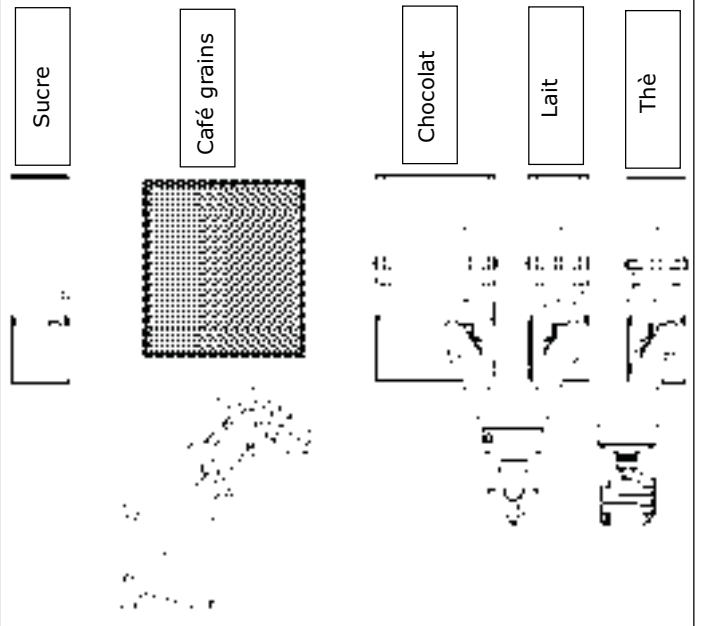
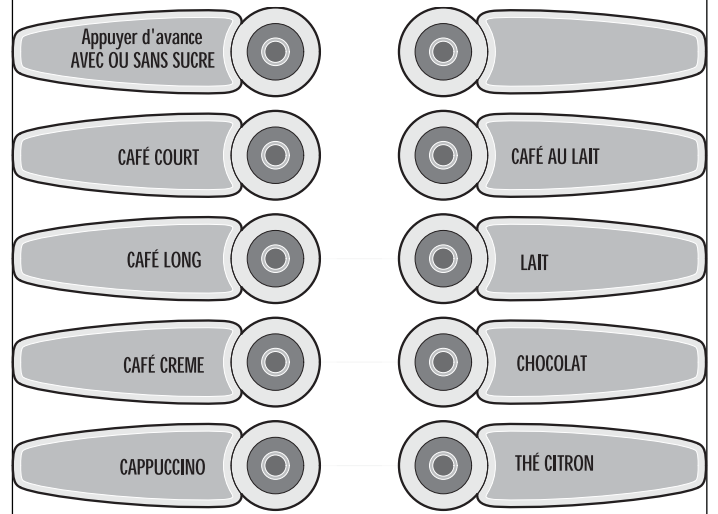
Appuyer d'avance AVEC OU SANS SUCRE	
CAFÉ COURT	CAFÉ AU LAIT
CAFÉ LONG	CHOCOLAT
CAFÉ CREME	THÉ CITRON
CAPPUCCINO	PRODUIT SOLUBLE

Produit soluble	Sucre	Café soluble	Chocolat	Lait	Thé
--------------------	-------	--------------	----------	------	-----

IRIS 6 ESPRESSO DEKA



IRIS 6 ESPRESSO STANDARD



6.6.3. Remplissage tourelle gobelets

Utilisez uniquement des gobelets adaptés à la distribution automatique avec un diamètre supérieur de 70-74 mm, évitez de comprimer entre eux les gobelets pendant le chargement.

NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE TOURNER MANUELLEMENT LA TOURELLE A GOBELETS.

Premier chargement

En phase d'installation d'un distributeur complètement vide, opérez de la façon suivante :

- saisir le cup dispenser avec la relative colonne verres et déplacer ceux-ci en avant en déterminant la rotation vers l'extérieur de la machine (Fig. 6.27)



ATTENTION!

Ne pas effectuer cette opération en saisissant uniquement la colonne verres puisque des ruptures pourraient avoir lieu.

- à ce point charger d'en haut la colonne verres sans la tourner à la main (Fig. 6.28).
- après avoir complété le chargement, remettre le cup dispenser dans la position de travail en tournant à l'intérieur de la machine.

- le cup dispenser se trouve dans la position correcte seulement quand il est accroché à l'arrêt (Fig. 6.29).

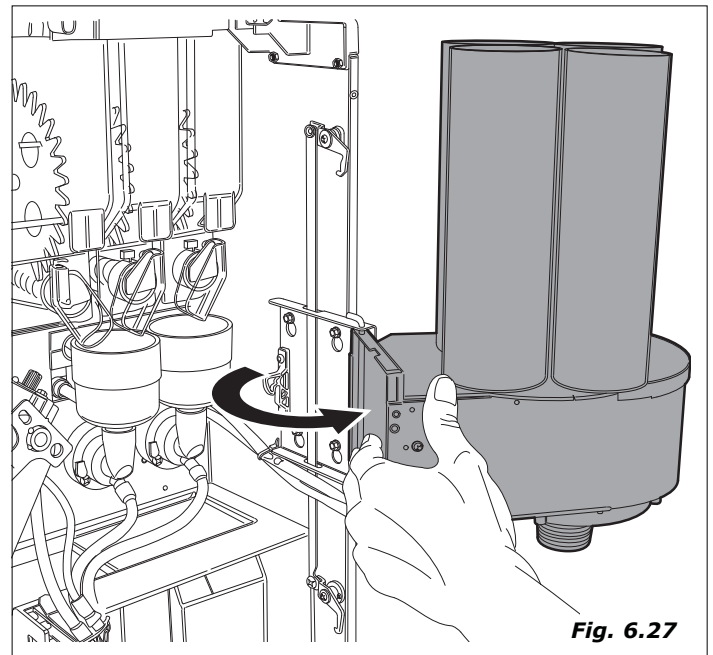


Fig. 6.27

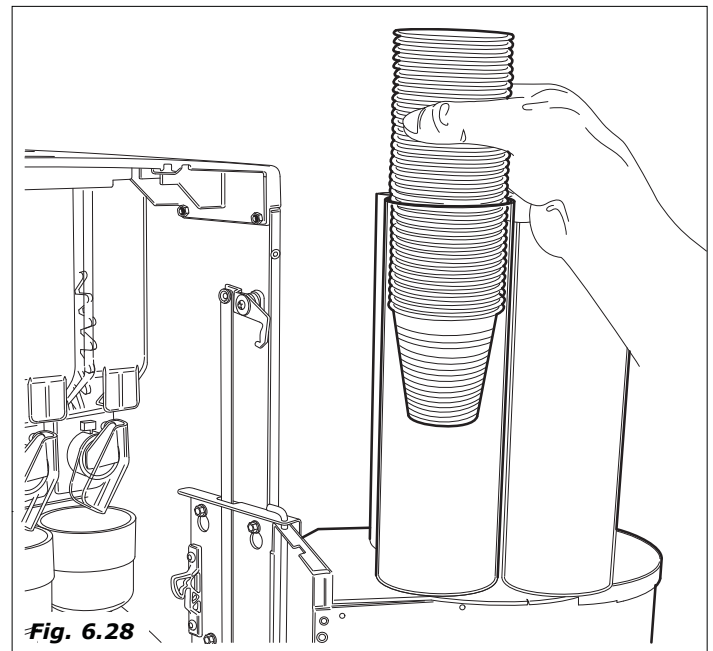


Fig. 6.28

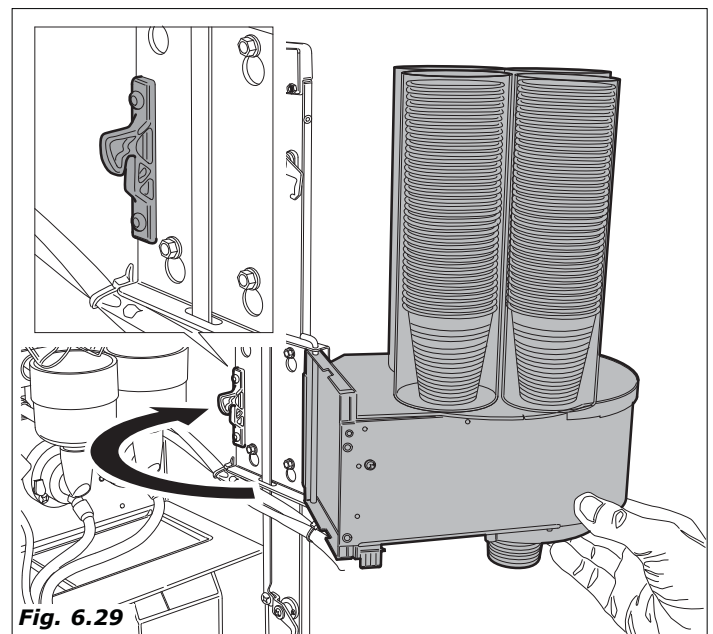


Fig. 6.29

6.6.4 Remplissage palettes

- Enlevez le contrepoids en métal de la colonne (figure 6.30).
- Insérez les palettes avec leur bandes d'emballage dans la colonne et uniquement après qu'elles soient positionnées, ôtez la bande d'emballage (figure 6.31).
- A la fin du remplissage, remettre le contrepoids.
- Faire attention que les palettes soient exemptes de bavure, ne soient pas incurvées et qu'elles soient disposées toutes horizontalement (figure 6.32).

Les modèles **IRIS I** ne sont pas prévus avec un distributeur de palettes car le sucre est mélangé directement avec le produit.

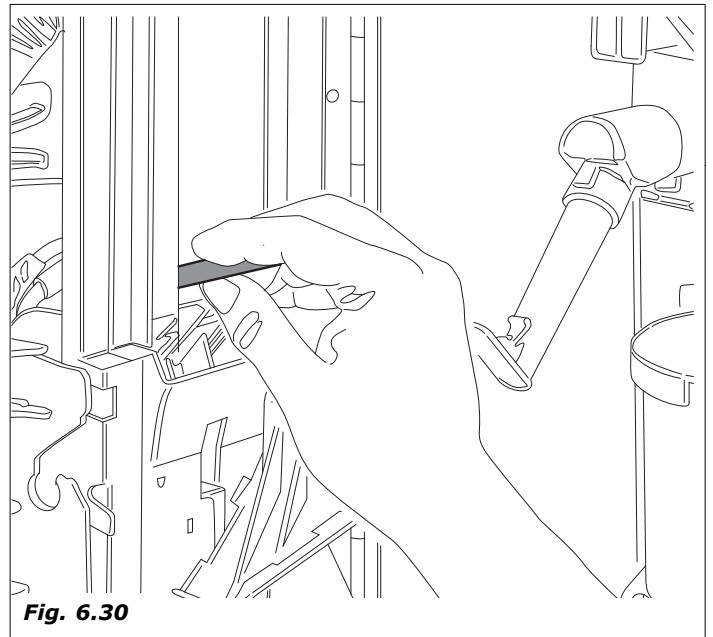


Fig. 6.30

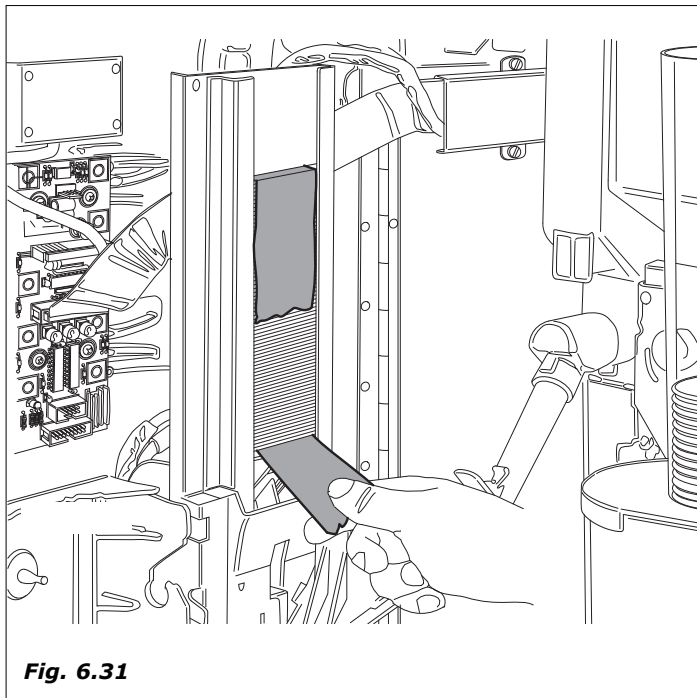


Fig. 6.31

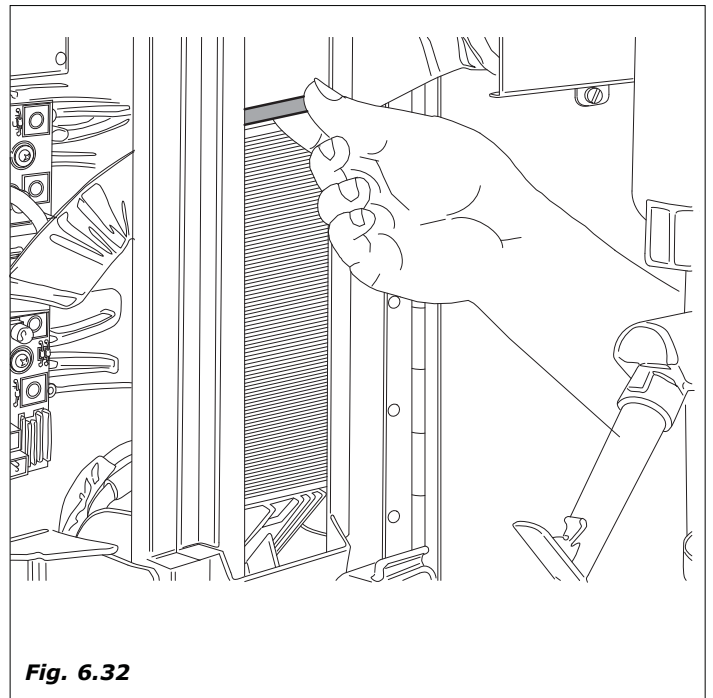


Fig. 6.32



7.0 PROGRAMMATION

Avec les procédures de programmation décrites dans cette section, il est possible de valider tous les paramètres relatifs à la configuration du distributeur, au réglage des doses, au prix des produits, et relever toutes les statistiques de vente.

Le " dialogue " entre l'opérateur et le distributeur se fera au travers d'un display à cristaux liquides de 32 caractères et l'utilisation partielle du clavier de choix.

Le distributeur est déjà taré avec les valeurs standards en phase d'essai en usine : la température du café, la température des solubles, les sélections accouplées au prix "1".

Tarage des produits = quantité d'eau et de poudre. Pour obtenir les meilleurs résultats, on peut régler le degré de mouture et le dosage.

7.1 Description générale et opérations préliminaires Bouton de programmation

On a accès à la fonction de programmation en appuyant sur la touche "P11" placée sur le côté composants de la carte clavier (Fig.7.1); le display montrera la demande d'introduction du code d'accès, à composer au moyen du clavier.

- Les messages du display pourront être visualisés en 4 langues au choix de l'opérateur en phase d'installation (Fig.7.2) (avec prédisposition Disque dur expansible à huit langues).

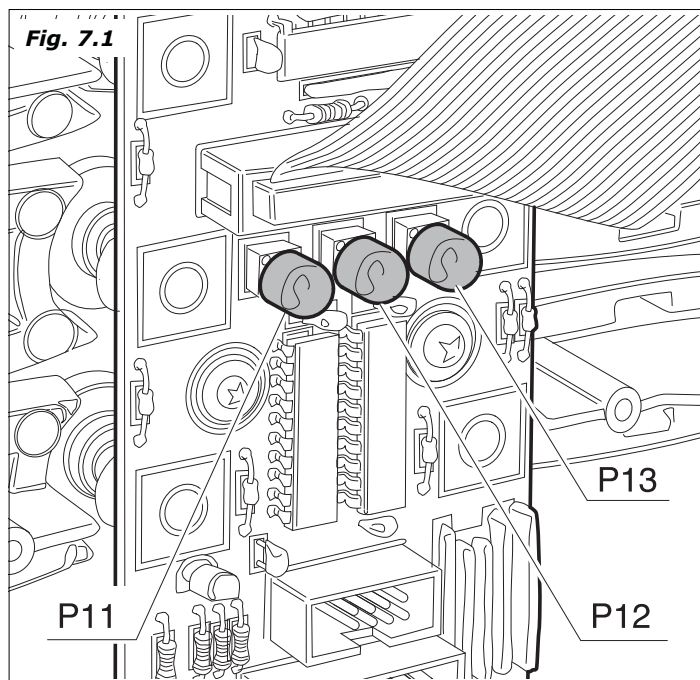
Les données de programmation peuvent être de deux sortes :

● DONNÉES NUMÉRIQUES

Rentre dans cette configuration, toutes les données relatives au réglage des eaux, poudres, prix, heures et dates.

● DONNÉES LOGIQUES

Rentre dans cette configuration, les données logiques du menu " OPTION " qui expriment un état (habilité ou non) d'une fonction particulière.



PROGRAMMATION

1 = + (incrémenter)

2 = - (réduire)

3 = **CUR** (curseur)

4 = **enter** (validation)

5 = **ESC**

Poussoir **11** = **ESC**

Après avoir tapé le code exact , on entre dans la programmation véritable.

Le code d'affectation est 00001.

Si le slave auquel se réfère l'option de menu est absent, le paramètre correspondant n'est pas visualisé et la ligne 2 est vide.

Généralement, les touches **1** et **2** modifient les paramètres ou permettent de lister les options des menus visualisés à la ligne 2.

Pour la programmation est utilisée, une partie des touches de sélection et plus précisément :

■ Touche **1** "+"

Incrémente le chiffre clignotant ou fixe OUI ou fixe ON.

■ Touche **2** "-"

Réduit le chiffre clignotant ou fixe NON ou fixe OFF.

■ Touche **3** "CUR"

Curseur, à travers le clignotement il indique le chiffre modifiable.

■ Touche **4** "ENTER"

Utilisez pour confirmer les variations apportées

■ touches **5** "ESC"

sert à sortir du sous-menu de programmation actuel et retourner au sous-menu antérieur.

■ poussoir **11** sur la fiche "ESC"

sert à sortir du sous-menu de programmation actuel et retourner au sous-menu antérieur.

Les fonctions des touches qui précèdent restent valables dans tout le présent manuel sauf différente indication.

Dans cet état il est possible de régler de façon digitale le contraste du LCD. Les touches à utiliser sont :

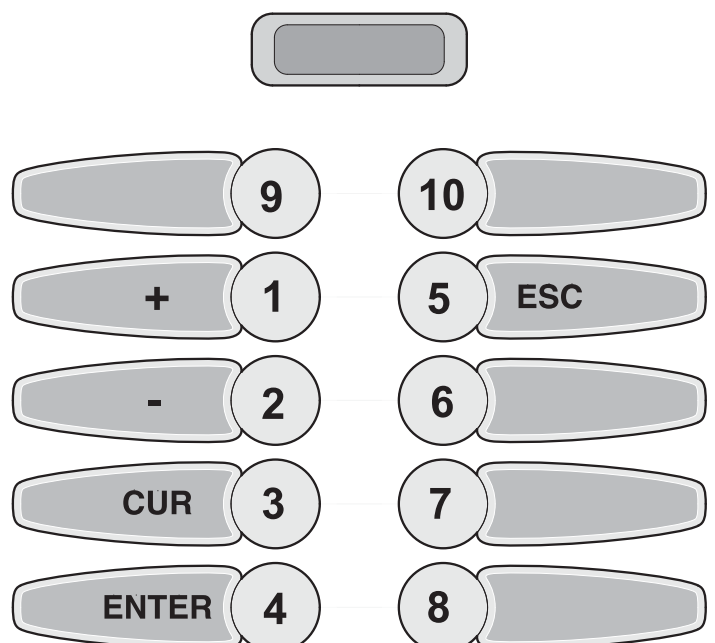
7 pour incrémenter le contraste

8 pour réduire le contraste

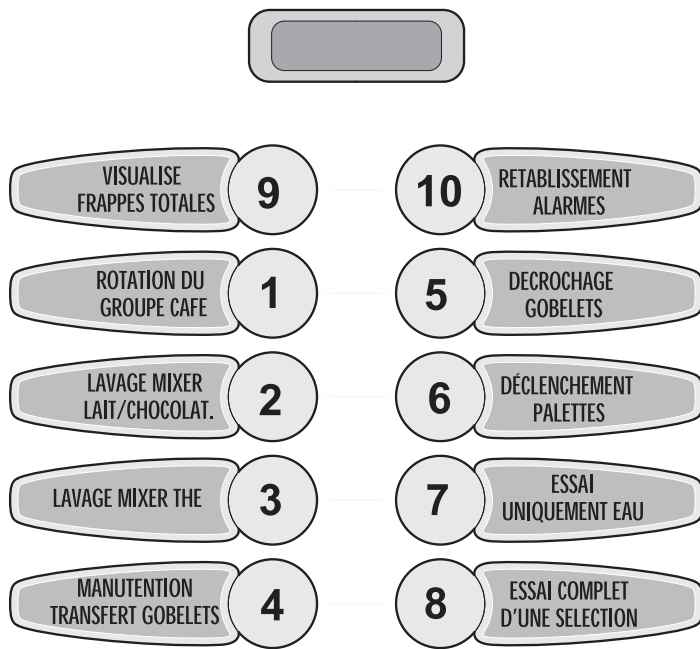
4 pour confirmer la valeur

Les autres touches n'ont aucun effet dans cet état.

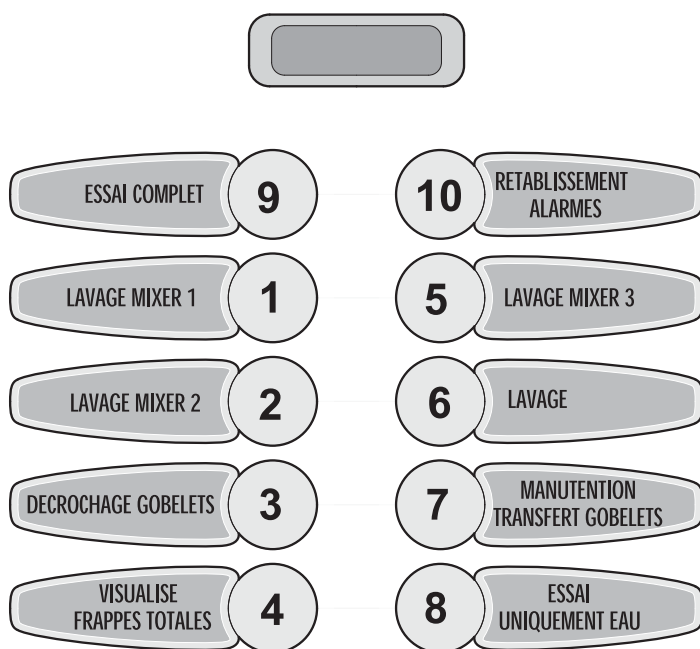
Panneau de programmation



Panneau de maintenance IRIS version E



Panneau de maintenance IRIS version I



MAINTENANCE

(Versions E)

- 1 ROTATION DU GROUPE CAFE OU DEFILEMENT DES ALARMES (s'il y en a)
- 2 LAVAGE MIXER LAIT/CHOCOLAT.
- 3 LAVAGE MIXER THE
- 4 MANUTENTION TRANSFERT GOBELETS
- 5 DECROCHAGE GOBELETS
- 6 DÉCLENCHEMENT PALETTES
- 7 ESSAI UNIQUEMENT EAU D'UNE SELECTION
- 8 ESSAI COMPLET D'UNE SELECTION
- 9 VISUALISE FRAPPES TOTALES
- 10 RETABLISSEMENT ALARMES
- P12 ON RETOURNE A L'ETAT NORMAL OU ON SORT DE L'ESSAI OU ESSAI EAU.

MAINTENANCE

(Versions I)

- 1 LAVAGE MIXER OU DEFILEMENT DES ALARMES (s'il y en a)
- 2 LAVAGE MIXER 3
- 3 DECROCHAGE GOBELETS
- 4 VISUALISE FRAPPES TOTALES
- 5 LAVAGE MIXER 2
- 6 LAVAGE
- 7 MANUTENTION TRANSFERT GOBELETS
- 8 ESSAI UNIQUEMENT EAU D'UNE SELECTION
- 9 ESSAI COMPLET D'UNE SELECTION
- 10 RETABLISSEMENT ALARMES
- P12 ON RETOURNE A L'ETAT NORMAL OU ON SORT DE L'ESSAI OU ESSAI EAU.
- P13 MOUVEMENT TRANSLATEUR UNIQUEMENT SI OPTION CONVOYEUR SUR OUI.

7.1.1 Sélection de la langue

Pour accéder à la programmation il est nécessaire de connaître le code d'accès ou password.

cod 00000

Le code à insérer est composé de cinq chiffres.

Avec les touches "+" et "-" incrementer ou descendre la chiffre, avec le touche 3 déplacer le curseur.

Répéter les opérations jusqu'à composer le code d'accès.

Composé le code, appuyer le touche "ENTER" et on accède à la programmation.

Le code usine est 00001

Sur le display, on pourra visualiser la première fonction.

- En appuyant sur **enter**, on accède à celle-ci
- En appuyant sur **+**, on accède à la suivante
- En appuyant sur **ESC**, on sort du sous-menu

NB: On peut passer en mode programmation si on se trouve en mode sélection.

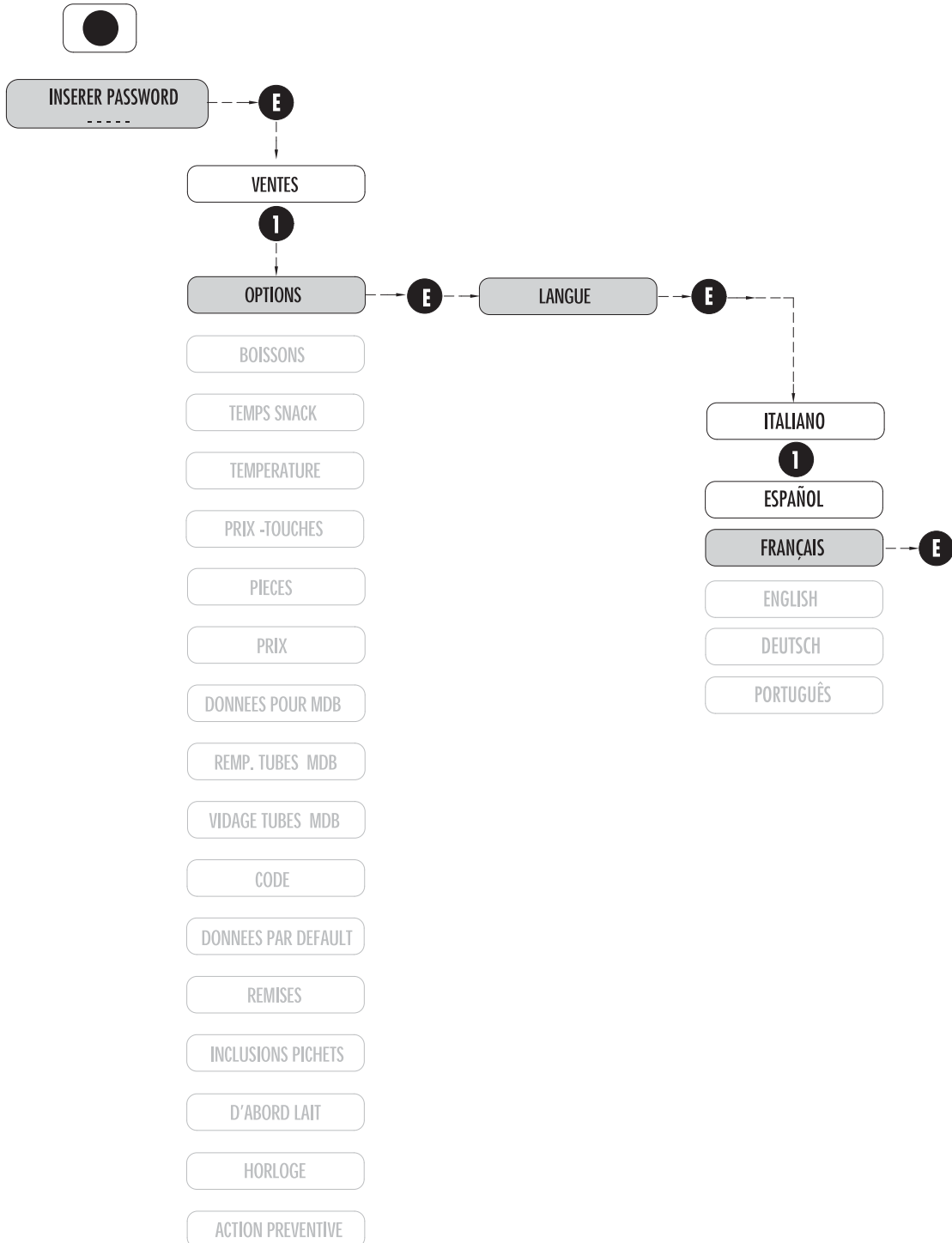


Fig. 7.2

Lorsque on est en " SERVICE ", il faut passer au mode sélection, pour accéder au mode PROGRAMMATION.

Le menu principal reporte : sur la première ligne, le message Choix du menu, sur la seconde ligne, la rubrique du menu à programmer, faisant référence à la liste suivante :

VENTES**OPTIONS****BOISSONS****TEMPS SNACK****TEMPERATURE****PRIX - SELECTIONS****PIECES****PRIX**

DONNEES POUR MDB (uniquement si MDB sélectionné dans le menu des options)

REMP. TUBES MDB (uniquement si MDB sélectionné dans le menu des options)

VIDAGE TUBES MDB (uniquement si MDB sélectionné dans le menu des options)

CODE**DONNEES PAR DEFAULT**

REMISES (uniquement si le chip horloge est inséré)

INCLUSIONS PICHETS

D'ABORD LAIT (uniquement Version E)

HORLOGE (uniquement si le chip horloge est inséré)

ACTION PREVENTIVE

Pour les points du menu se référant au slave Vega, au cas où il n'est pas présent, la ligne 2 reste blanche.

Pour quitter le mode de programmation, il faut enfoncer "ESC" jusqu'à ce que l'on retrouve la modalité sélection.

La visualisation sur l'écran se fait sur deux lignes.

La programmation peut se faire en utilisant un programme sur PC "WinBianchi".

Pour chaque boisson, les doses programmables possibles sont indiquées avec l'option "Sxx".

7.2 Description des fonctions**7.2.1 VENTES (Fig. 7.13)****Version express****Version soluble**

Permet d'accéder à toutes les statistiques de vente comptabilisées dans le distributeur.

En appuyant sur " ENTER " on entre séquentiellement dans le menu des données statistiques et de gestion de :

TOTAL ENCAISSEMENT = total par prix de vente ne pouvant pas être mis à zéro

ENCAISSEMENT = total par prix de vente pouvant être mis à zéro

REMISE = total remisé

OVERPAY = total encaissé sans vente

(**N.B.** est actif uniquement pour jeton et G13)

SELECTIONS TOTALES = comptage total des sélections effectuées (vente + essais) ne pouvant pas être mis à zéro

SELECTIONS = comptage total des sélections effectuées (vente + essais) pouvant être mis à zéro

Sélections boiss. x avec $x = 1..13$ on indique la boisson de référence pour la valeur visualisée à la ligne 2 [0..65535]

Sélections sect. xy avec $x=1..6$ $y=1..8$ on indique le secteur pour Vega [0..65535]

GRATUIT = compteur total et par sélection des sélections gratuites (avec option clef de vente gratuite)

PICHET = compteur total et par sélection des sélections pichet (avec option clef pichet)

ESSAIS = compteur total et par sélection des sélections d'essai, qui peut être mis à zéro.

PIECES = Pièce ligne x, avec $x = 1..8$ on indique la pièce de référence pour la valeur visualisée à la ligne 2

EFFACER = Insertion du code [0..9999]

Rempl.code? Remplacer le code? [Oui/Non]

Code Définition du code [0..9999]

Mettre à zéro? Met à zéro les données de vente [Oui/Non]

Le point pour fixer un nouveau code sera visualisé uniquement en répondant Oui à la question "Rempl.code ?"

En appuyant sur le bouton "+" on fait défiler le menu décrit jusqu'à la fonction désirée ; en appuyant sur " enter " on accède à la première donnée de la fonction choisie ; en continuant à appuyer sur " enter " on accède à la lecture des autres données, si elles sont présentes.

En appuyant sur "ESC" on retourne au menu précédent.

Pour remettre à zéro toutes les statistiques de vente, procédez comme suit :

- Allez jusqu'à "EFFACER"
- Appuyez sur "ENTER"
- Sur le display COD 0000
- Insérez le code de remise à zéro
- Appuyez sur " ENTER "
- Il vous sera demandé si vous désirez changer le code de remise à zéro
- Appuyez la touche "+" si on ne veut pas changer de code
- Sur le display REMISE A ZERO ?
- Confirmez par la touche " Chiffre "

A la fin de la remise à zéro, appuyez la touche "ESC" et on retourne au menu précédent.

Le code de remise à zéro des données (4 chiffres) peut être différent du code d'accès à la programmation (5 chiffres)

Le code d'usine est 0001

NB : si on desire remplacer le code d'usine, procédez de la façon suivante :

- Lorsque l'on vous demande si vous voulez remplacer le code, appuyez sur " enter "
- On visualisera l'ancien code
- Utilisez les touches "+", "-", "chiffre" pour composer votre nouveau code.
- Confirmez par ENTER.

Version express
Version soluble

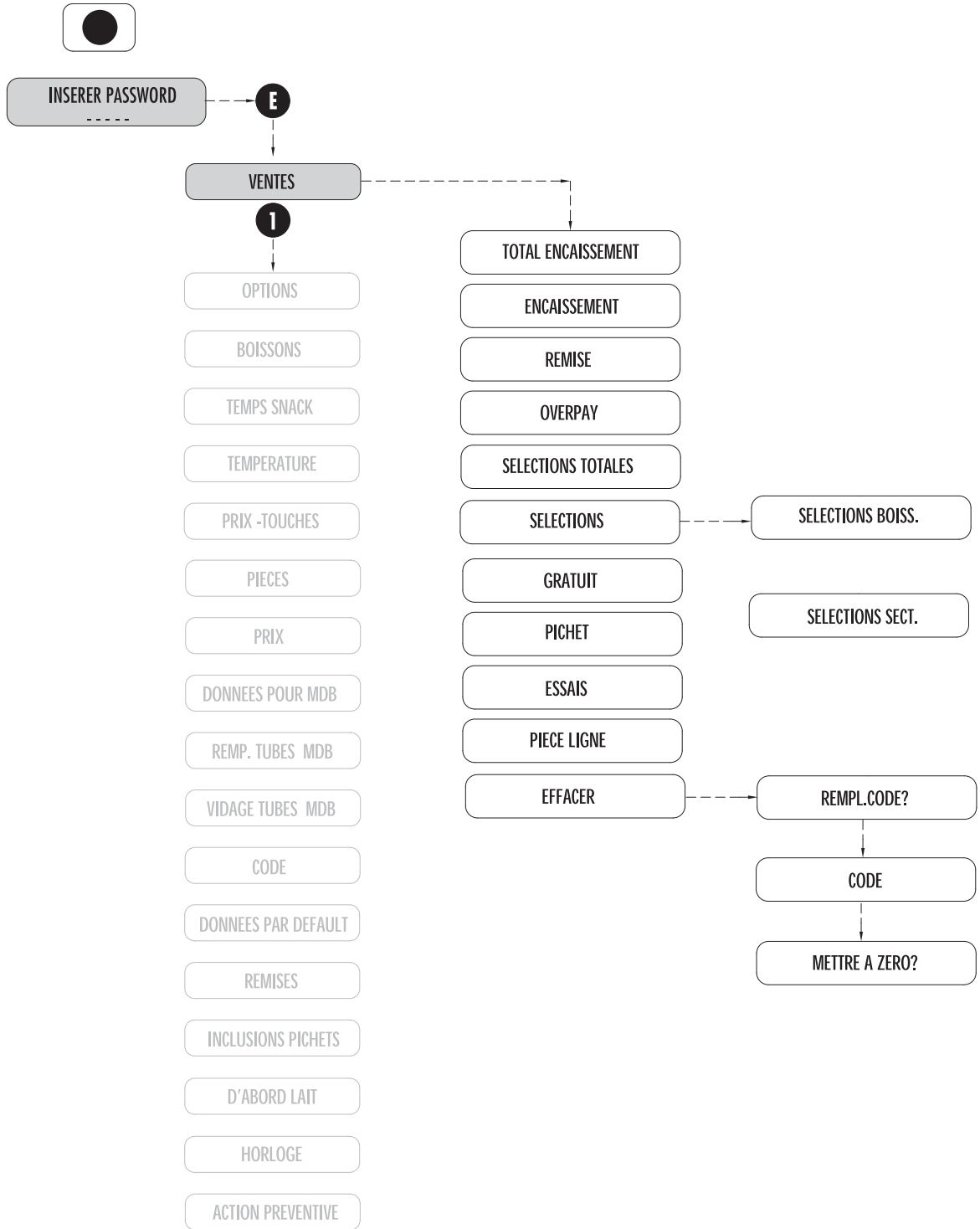


Fig. 7.2

7.2.2 OPTIONS (Fig. 7.3)

Version express

Cette fonction rend séquentiellement disponible une série d'options listées ci-dessous. A l'aide de la touche ENTREE, on accède au sous-menu, en visualisant la première option. Pour chaque OPTION, il faut régler l'état logique "ON" ou "OFF" qui en habilite ou non le fonctionnement.

Langue	Sélection de la langue pour la visualisation des messages. Les langues utilisables sont 4 et 4 sur la eeprom des messages, si celle-ci est présente, avec possibilité de mise à jour avec le programme messages.
Système paiement	Impose le système de paiement utilisé [G13/Executive/MDB]
ECS diff.	Uniquement si est imposé le système de paiement Executive. Règle l'option ECS différencié [On/Off]
Price holding	Uniquement si est imposé le système de paiement Executive. Règle l'option pour le Prince Holding [On/Off]
Type Vega	Type machine Vega [Snack, Pan]
Décaféiné	L'option pour la présélection décaféiné, si réglé sur OUI, active la touche de présélection [OUI/NON]
Palette pour sol.	Habilite la distribution de la palette pour toutes les boissons [OUI/NON]
Toujours palettes	Habilite les palettes [OUI/NON]
Présel. Doux	touche de présélection de "doux" si OUI ou "amer" si NON [OUI/NON]
Mixer sucre	Habilite l'option mixer sucre; quand cette option est activée l'ordre des solubles est inversé [OUI/NON]
Sucre unique	Habilite le sucre unique [OUI/NON]
Temps sucre unique.	Règle le temps pour le sucre si l'option sucre unique est activée [00.0 s ... 25.5 s]
Mout. Instant.	Règle le type de mouture, si OUI on a la mouture instantanée, si NON on a la mouture traditionnelle [OUI/NON]
Seuil moulin	Règle le seuil de courant pour le moulin [05.0 ... 18.0]
Timeout moulin	Règle la temporisation du moulin [00.0 s ... 25.5 s]
Timeout groupe	Règle la temporisation du groupe [00.0 s ... 25.5 s]
Timeout pompe	Règle la temporisation de la pompe [00.0 s ... 25]
Délect. gobelet	Activation détecteur gobelet (ON/OFF)
Crédit permanent	Cette option habilite la temporisation du crédit pour 3 minutes. OUI habilite l'option et NON la déshabilite [OUI/NON]
Récupération crédit	Cette option, si elle est habilitée, restaure le crédit dans le cas où la distribution de la boisson n'aurait pas été terminée. Par ailleurs, le crédit n'est pas récupéré s'il existe une signalisation de débit ou si, en présence d'autres signalisations, une boisson eau chaude est demandée. OUI habilite l'option et NON la déshabilite [OUI/NON]
Pompe autonome	Habilite la gestion de la pompe autonome [On/Off]
Timeout pompe aut.	Fixe le temps pour la pompe autonome [0..60 s]
Réintégration	Habilite la réintégration. OUI habilite l'option et NON la déshabilite [OUI/NON]

Multivalente	Habilite la multivalente. OUI active l'option et NON la désactive [OUI/NON]
Numéro machine	Numéro de la machine [0..999999]
Numéro location	Numéro de la location [0..65535]
Point décimal	Définit la visualisation du point décimal, P1 et P2 pour sélectionner, P4 pour confirmer. [0000 / 0000.0 / 000.00 / 00.000]
Lavage	Habilite le lavage avec horloge. [On/Off]
Cycle lavage	Habilite le cycle lavage. [On/Off]
Pichet 1	Nombre de distributions pour la boisson associée à la touche 1. [2..99]
Pichet 2	Nombre de distributions pour les boissons associées aux touches 2..8. [2..99]
Timeout crédit	Récupère le crédit si la distribution faillit (Vega) [OUI/NON]
Capt.chute Vega	Habilite capteur chute produit Vega [OUI/NON]

À l'aide des touches "1" et "2", on modifie les valeurs logiques, comme l'état de "oui" (O = habilité) à "non" (N = déshabilité) ou bien, à l'aide des touches "1", "2", "3", on modifie les valeurs numériques.

En appuyant de nouveau sur ENTREE, on confirme la valeur imposée et apparaît à l'écran l'option successive. En appuyant de nouveau sur ESC, on retourne au menu "OPTIONS".

Version express

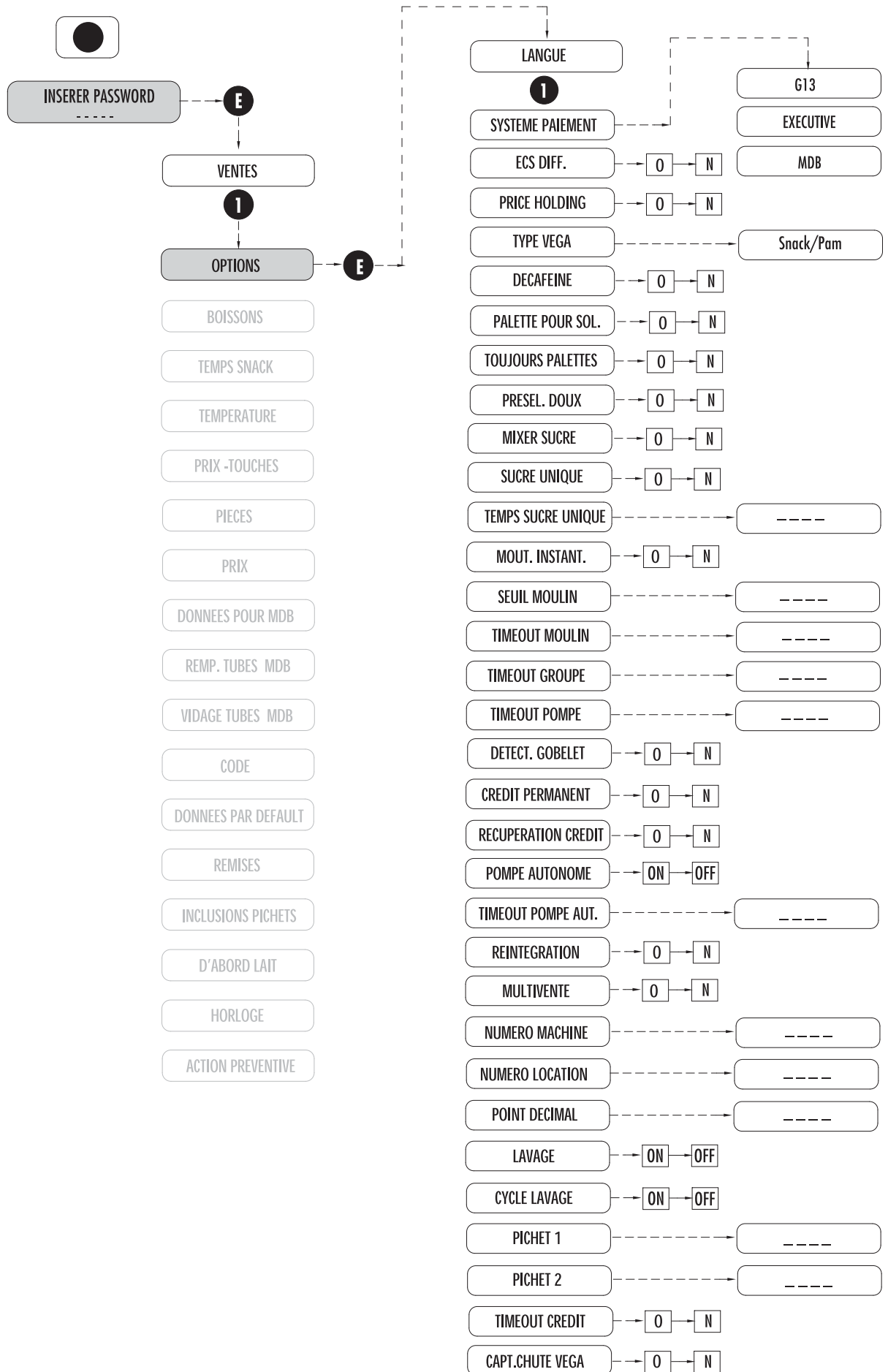


Fig. 7.3

7.2.2 OPTIONS (Fig. 7.4)

Version soluble

Cette fonction rend séquentiellement disponible une série d'options listées ci-dessous. A l'aide de la touche ENTREE, on accède au sous-menu, en visualisant la première option. Pour chaque OPTION, il faut régler l'état logique "ON" ou "OFF" qui en habilite ou non le fonctionnement.

Langue	Sélection de la langue pour la visualisation des messages. Les langues utilisables sont 4 et 4 sur la eeprom des messages, si celle-ci est présente, avec possibilité de mise à jour avec le programme messages.
Système paiement	Impose le système de paiement utilisé [G13/Executive/MDB]
ECS diff.	Uniquement si est imposé le système de paiement Executive. Règle l'option ECS différencié [On/Off]
Price holding	Uniquement si est imposé le système de paiement Executive. Règle l'option pour le Prince Holding [On/Off]
Type Vega	Type machine Vega [Snack, Pan]
Décaféiné	L'option pour la présélection décaféiné, si réglé sur OUI, active la touche de présélection [OUI/NON]
Présel. Doux	touche de présélection de "doux" si OUI ou "amer" si NON [OUI/NON]
Convoyeur	Règle le DA pour la gestion du convoyeur sucre et palettes [OUI/NON]
Palette pour sol.	Habilite la distribution de la palette pour toutes les boissons [OUI/NON]
Sucre unique	Habilite le sucre unique [OUI/NON]
Temps sucre unique.	Règle le temps pour le sucre si l'option sucre unique est activée [00.0 s ... 25.5 s]
T intégration eau	Règle la dose d'intégration d'eau, [0.0 s ... 6.0 s]
Délect. gobelet	Activation détecteur gobelet (ON/OFF)
Crédit permanent	Cette option habilite la temporisation du crédit pour 3 minutes. OUI habilite l'option et NON la désabilite [OUI/NON]
Récupération crédit	Cette option, si elle est habilitée, restaure le crédit dans le cas où la distribution de la boisson n'aurait pas été terminée. Par ailleurs, le crédit n'est pas récupéré s'il existe une signalisation de débit ou si, en présence d'autres signalisations, une boisson eau chaude est demandée. OUI habilite l'option et NON la désabilite [OUI/NON]
Pompe autonome	Habilite la gestion de la pompe autonome [On/Off]
Timeout pompe aut.	Fixe le temps pour la pompe autonome [0..60 s]
Multivente	Habilite la multivente. OUI active l'option et NON la désactive [OUI/NON]
Numéro machine	Numéro de la machine [0..999999]
Numéro location	Numéro de la location [0..65535]
Point décimal	Définit la visualisation du point décimal, P1 et P2 pour sélectionner, P4 pour confirmer. [0000 / 0000.0 / 000.00 / 00.000]
Lavage	Habilitation du lavage avec horloge. [On/Off]
Cycle lavage	Habilitation du cycle lavage. [On/Off]

Pichet 1	Nombre de distributions pour la boisson associée à la touche 1. [2..99]
Pichet 2	Nombre de distributions pour les boissons associées aux touches 2..8 . [2..99]
Sens. Sonde min	Règle la sensibilité de la sonde de niveau minimal, [20 ... 200]. Aux sondes de niveau utilisées dans les machines, est assignée une valeur de la sensibilité. En présence d'eau peu conductrice, la sensibilité de la sonde est diminuée.
Sens. Sonde max	Règle la sensibilité de la sonde de niveau maximal, [20 ... 200]. Aux sondes de niveau utilisées dans les machines, est assignée une valeur de la sensibilité. En présence d'eau peu conductrice, la sensibilité de la sonde est diminuée.
Timeout crédit	Récupère le crédit si la distribution faillit (Vega) [OUI/NON]
Capt.chute Vega	Habilite capteur chute produit Vega [OUI/NON]

À l'aide des touches "1" et "2", on modifie les valeurs logiques, comme l'état de "oui" (O = habilité) à "non" (N = déshabilité) ou bien, à l'aide des touches "1", "2", "3", on modifie les valeurs numériques.

En appuyant de nouveau sur ENTREE, on confirme la valeur imposée et apparaît à l'écran l'option successive. En appuyant de nouveau sur ESC, on retourne au menu "OPTIONS".

Version soluble

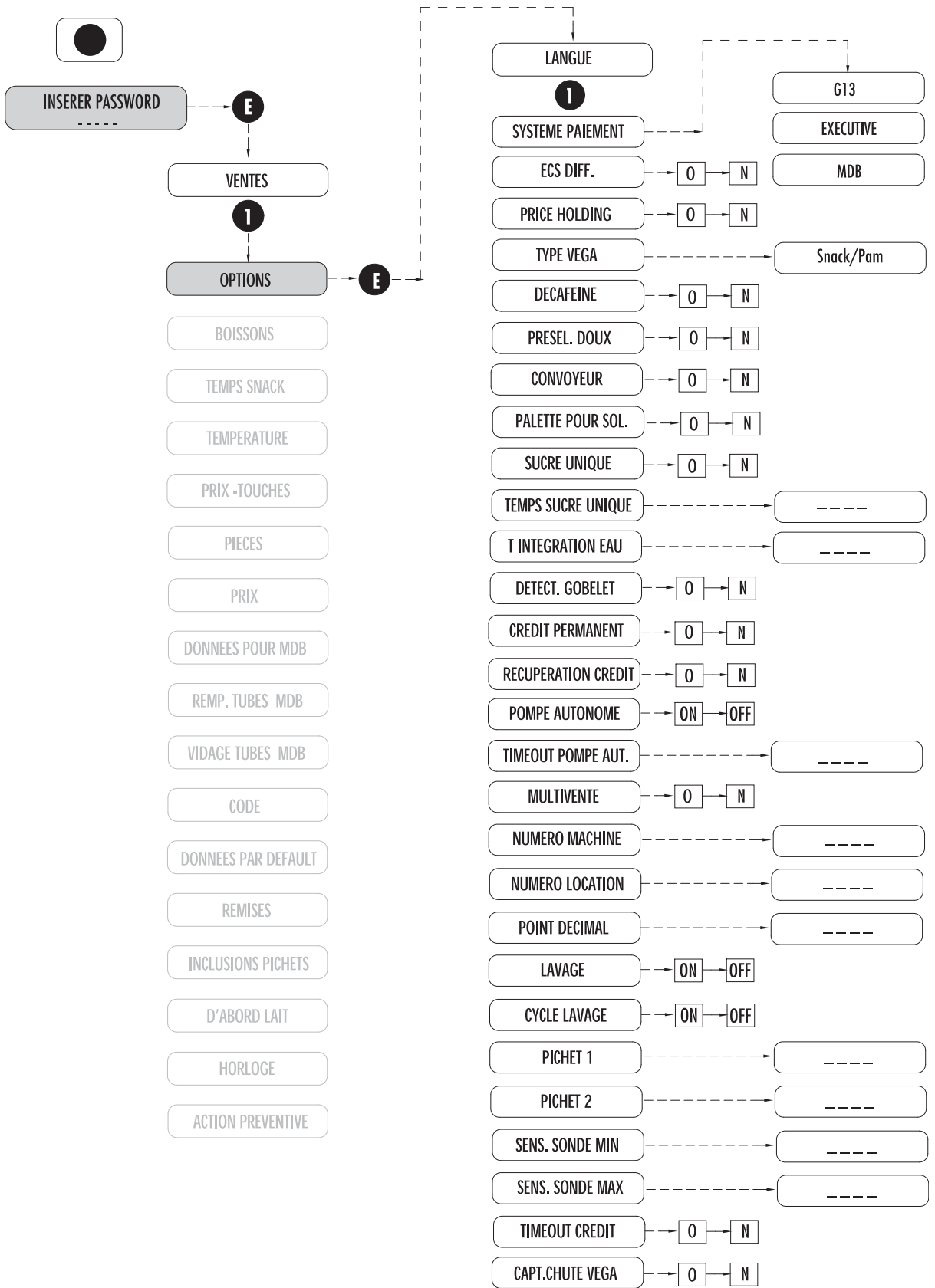


Fig. 7.4

7.2.3 BOISSONS

Version express (Fig. 7.5)

La structure du menu des boissons se répète pour le nombre de boissons. On se reportera donc à cette structure pour une boisson individuelle, en indiquant un x, à la place du numéro de la boisson, puis il suffira de remplacer x par le numéro de la boisson correspondante.

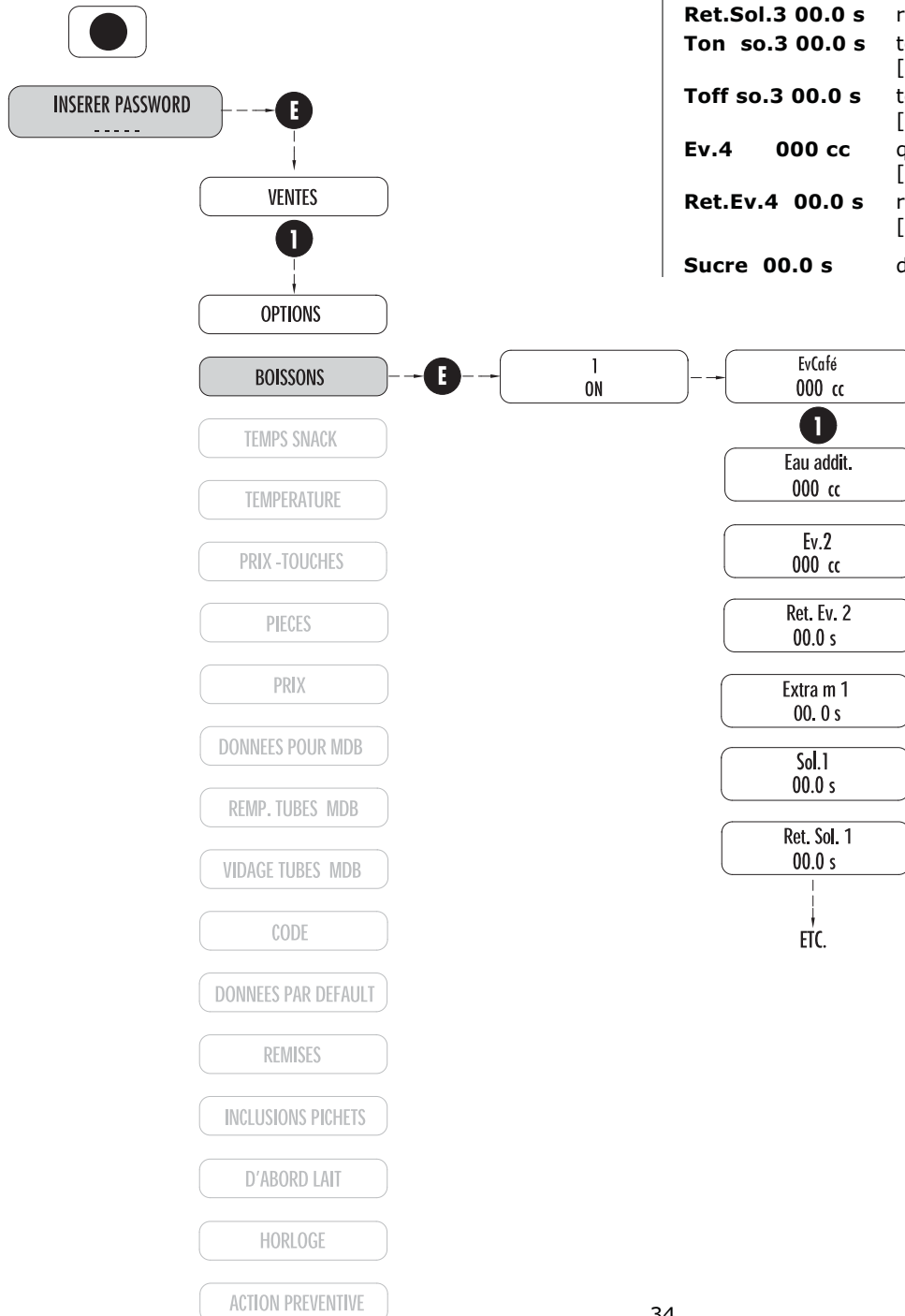
Pour les solubles, les combinaisons suivantes ont été réalisées :

- 1** = Lait
- 2** = Chocolat
- 3** = Thé ou décaféiné

Pour les touches 1-13 à la ligne 1 est indiquée la touche de référence pour l'activation, les doses et les temps montrés à la ligne 2, qui sont les paramètres suivants:

- On** habilite la boisson
- EvCafé 000 cc** quantité d'eau pour le café, [000 cc ... 999 cc]
- Eau addit. 000 cc** quantité d'eau additionnelle pour le café, [000 cc ... 999 cc]
- Ev.2 000 cc** quantité d'eau pour les solubles 1 et 2, [000 cc ... 999 cc]

- Ret.Ev.2 00.0 s** retard dose d'eau pour les solubles 1 et 2, [00.0 s ... 25.5 s]
- Extra m 1 00.0 s** temps extra mixer 1, [00.0 s ... 25.5 s]
- Sol.1 00.0 s** dose soluble 1, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ret.Sol.1 00.0 s** retard dose soluble 1, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton so.1 00.0 s** temps on motoréducteur soluble 1, [00.0 s ... 25.0 s]
- Toff so.1 00.0 s** temps off motoréducteur soluble 1, [00.0 s ... 25.0 s]
- Sol.2 00.0 s** dose soluble 2, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ret.Sol.2 00.0 s** retard dose soluble 2, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton so.2 00.0 s** temps on motoréducteur soluble 2, [00.0 s ... 25.0 s]
- Toff so.2 00.0 s** temps off motoréducteur soluble 2, [00.0 s ... 25.0 s]
- Ev.3 000 cc** quantité d'eau pour soluble 3, [000 cc ... 999 cc]
- Ret.Ev.3 00.0 s** retard dose d'eau relative au soluble 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Extra m 2 00.0 s** temps extra mixer 2, [00.0 s ... 25.5 s]
- Sol.3 00.0 s** dose soluble 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ret.Sol.3 00.0 s** retard dose soluble 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton so.3 00.0 s** temps on motoréducteur soluble 3, [00.0 s ... 25.0 s]
- Toff so.3 00.0 s** temps off motoréducteur soluble 3, [00.0 s ... 25.0 s]
- Ev.4 000 cc** quantité d'eau relative à l'électrov. 4, [000 cc ... 999 cc]
- Ret.Ev.4 00.0 s** retard dose d'eau relative à l'électrov. 4, [00.0 s ... 25.5 s]
- Sucre 00.0 s** dose sucre, [00.0 s ... 25.5 s]



Le Ton indique le temps pendant lequel le moto-réducteur reste allumé, alors que le Toff indique le temps pendant lequel il reste éteint. La séquence temporelle est Ton-Toff-Ton-Toff- etc. sur toute la durée du soluble correspondant.

NOTE: Si l'option décaféiné est NON les touches 9-13 ne sont pas visualisées.

Fig. 7.5

7.2.3 BOISSONS

Version soluble (Fig. 7.6)

La structure du menu des boissons se répète pour le nombre de boissons. On se reportera donc à cette structure pour une boisson individuelle, en indiquant un x, à la place du numéro de la boisson, puis il suffira de remplacer x par le numéro de la boisson correspondante.

- Oui/Non** habilite la boisson
- Oui/Non** habilite la palette (uniquement avec option convoyeur OUI)
- Ev.1 00.0 s** quantité d'eau pour les solubles 1, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ret.Ev.1 00.0 s** retard dose d'eau relative aux solubles 1, [00.0 s ... 25.5 s]
- Extra m 1 00.0 s** temps extra mixer 1, [00.0 s ... 25.5 s] (uniquement avec option convoyeur NON)
- Sol.1 00.0 s** dose soluble 1, [00.0 s ... 25.5 s] (uniquement avec option convoyeur NON)
- Ret.Sol.1 00.0 s** retard dose soluble 1, [00.0 s ... 25.5 s] (uniquement avec option convoyeur NON)
- Ton so.1 00.0 s** temps on motoréducteur soluble 1, [00.0 s ... 25.5 s] (uniquement avec option convoyeur NON)
- Toff so.1 00.0 s** temps off motoréducteur soluble 1, [00.0 s ... 25.5 s] (uniquement avec option convoyeur NON)
- Ev.2 00.0 s** quantité d'eau pour les solubles 2 et 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ret.Ev.2 00.0 s** retard dose d'eau relative aux solubles 2 et 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Extra m 2 00.0 s** temps extra mixer 2, [00.0 s ... 25.5 s]
- Sol.2 00.0 s** dose soluble 2, [00.0 s ... 25.5 s] (uniquement avec option convoyeur NON)
- Ret.Sol.2 00.0 s** retard dose soluble 2, [00.0 s ... 25.5 s] (uniquement avec option convoyeur NON)
- Ton so.2 00.0 s** temps on motoréducteur soluble 2, [00.0 s ... 25.5 s] (uniquement avec option convoyeur NON)
- Toff so.2 00.0 s** temps off motoréducteur soluble 2, [00.0 s ... 25.5 s] (uniquement avec option convoyeur NON)
- Sol.3 00.0 s** dose soluble 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ret.Sol.3 00.0 s** retard dose soluble 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton so.3 00.0 s** temps on motoréducteur soluble 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Toff so.3 00.0 s** temps off motoréducteur soluble 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ev.3 00.0 s** quantité d'eau pour les solubles 4 et 5, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ret.Ev.3 00.0 s** retard dose d'eau relative aux solubles 4 et 5, [00.0 s ... 25.5 s]
- Extra m 3 00.0 s** temps extra mixer 3, [00.0 s ... 25.5 s]
- Sol.4 00.0 s** dose soluble 4, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ret.Sol.4 00.0 s** retard dose soluble 4, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton so.4 00.0 s** temps on motoréducteur soluble 4, [00.0 s ... 25.5 s]
- Toff so.4 00.0 s** temps off motoréducteur soluble 4, [00.0 s ... 25.5 s]
- Sol.5 00.0 s** dose soluble 5, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ret.Sol.5 00.0 s** retard dose soluble 5, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton so.5 00.0 s** temps on motoréducteur soluble 5, [00.0 s ... 25.5 s]
- Toff so.5 00.0 s** temps off motoréducteur soluble 5, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ev.4 00.0 s** quantité d'eau pour le soluble 6, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ret.Ev.4 00.0 s** retard dose d'eau relative au soluble 6, [00.0 s ... 25.5 s]

- Extra m 4 00.0 s** temps extra mixer 4, [00.0 s ... 25.5 s] (uniquement avec option convoyeur OUI)
- Sol.6 00.0 s** dose soluble 6, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ret.Sol.6 00.0 s** retard dose soluble 6, [00.0 s ... 25.5 s]
- Ton so.6 00.0 s** temps on motoréducteur soluble 6, [00.0 s ... 25.5 s]
- Toff so.6 00.0 s** temps off motoréducteur soluble 6, [00.0 s ... 25.5 s]
- Sucre 00.0 s** temps sucre, [00.0 s ... 25.5 s] (uniquement avec option convoyeur OUI)

Le Ton indique le temps pendant lequel le moto-réducteur reste allumé, alors que le Toff indique le temps pendant lequel il reste éteint. La séquence temporelle est Ton-Toff-Ton-Toff- etc. sur toute la durée du soluble correspondant.

NOTE: Si l'option décaféiné est NON les touches 9-13 ne sont pas visualisées.

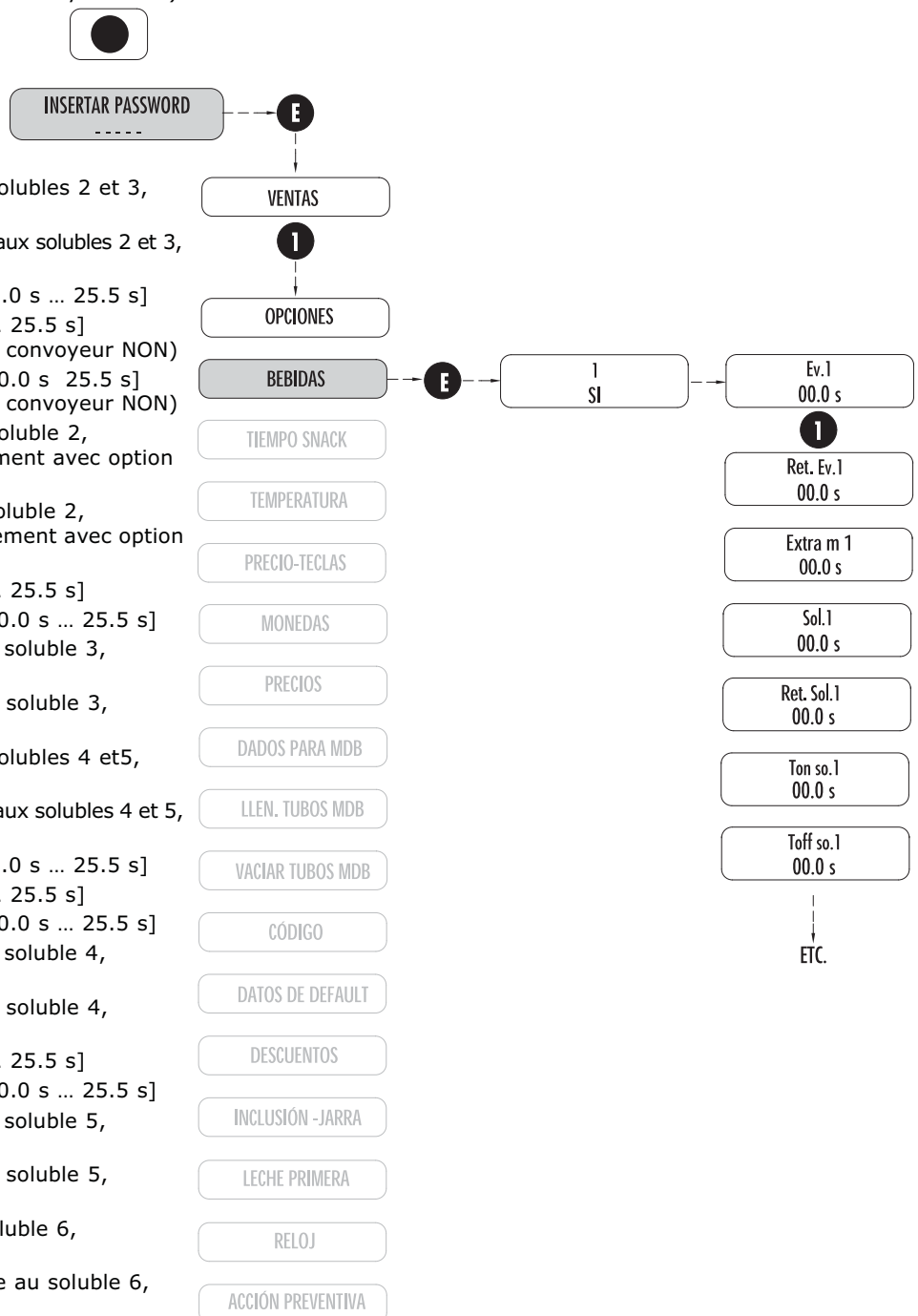


Fig. 7.6

7.2.4 TEMPS SNACK (avec Master/Slave) (Fig.7.7)

Version express

Version soluble

Cette fonction permet de contrôler certains paramètres de la configuration du distributeur série Vega auquel il est connecté.

Timeout Moteurs Timeout moteurs Vega [00.0 s ... 25.0 s]

Essai Mot de passe pour menu protégé [88000]

Mise à zéro moteurs Mise à zéro moteurs Vega [On/Off]

Offset températ. Offset température Vega [-5 ... 5°C]

Note :

pour accéder aux options après 'Essai', il faut introduire le mot de passe 88000.

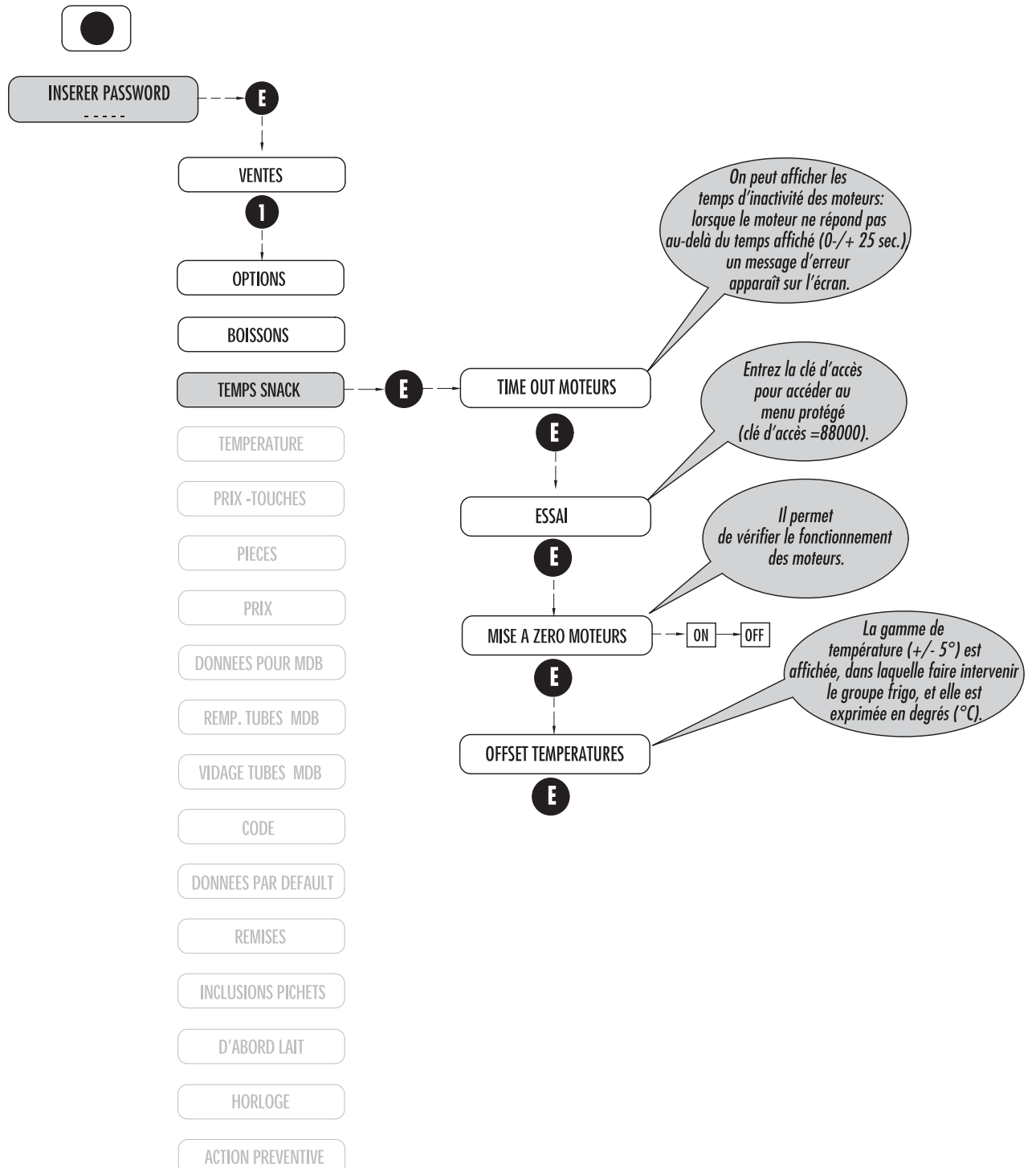


Fig. 7.7

7.2.5 TEMPERATURE (Fig. 7.8)

Version express
Version soluble

Temp. chaudière	Température de la chaudière [70÷110 °C]
Temp. cuvette	Température Vega [8÷15 °C, >15 °C = Off]
Delta temp.	Hystérésis température Vega [1.0÷5.0 °C]
Delta sécurité	Delta sécurité Vega [5÷50 °C]
Temps sécurité	Temps sécurité Vega [1÷9 ore]

Dégivre après Fréquence dégivrage Vega [1÷12 ore]
Dégivre pendant Durée dégivrage Vega [1÷30 minutes]

- Les paramètres "Delta sécurité" et "Temps sécurité" sont visualisés uniquement pour le type de machine Vega "Pan".
- Le paramètre "Dégivre pendant" est visualisé uniquement pour le type de machine

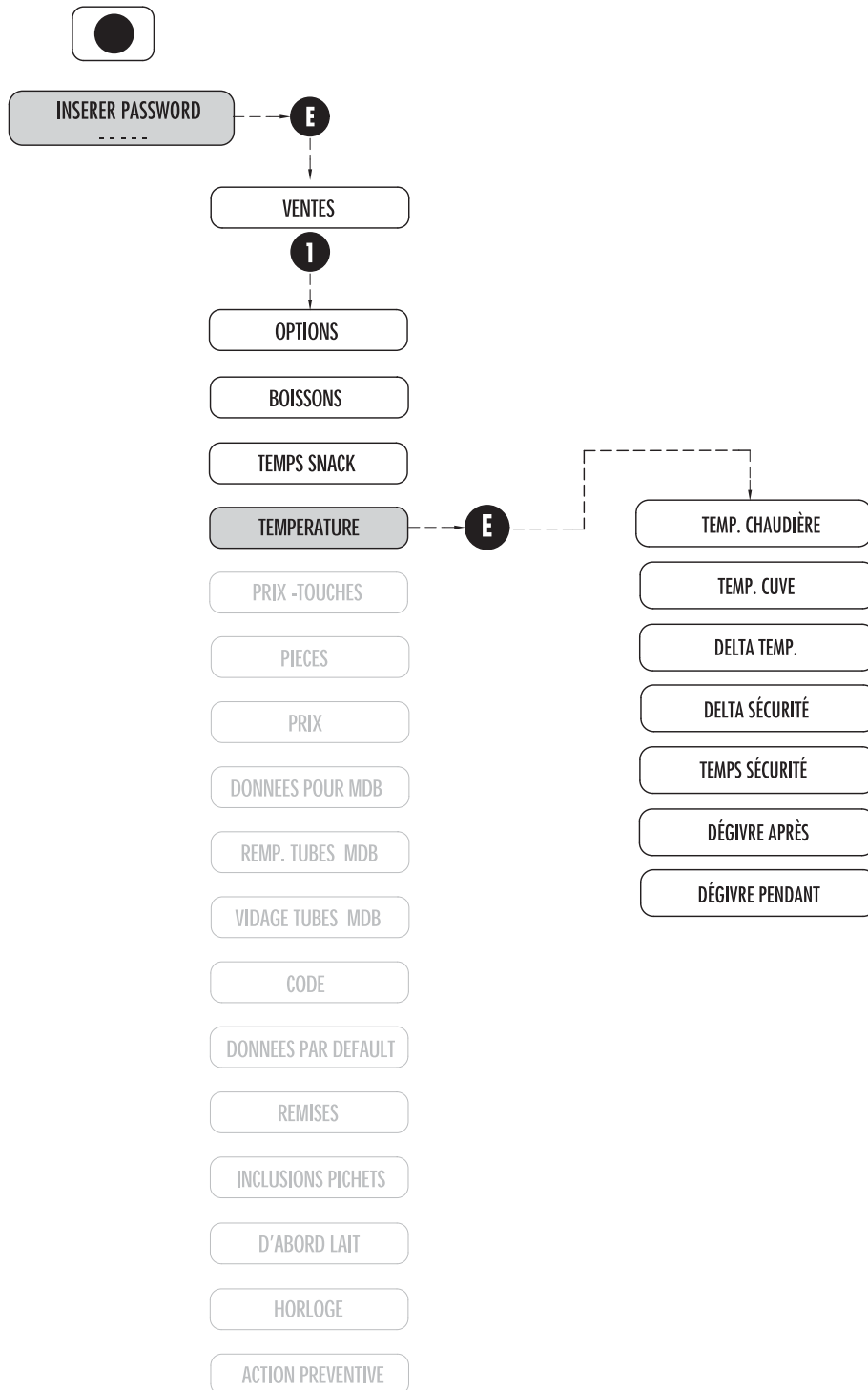


Fig. 7.8

7.2.6 PRIX-TOUCHES (Fig. 7.9)

Version express
Version soluble

Ce menu indique l'association d'un prix à la touche ou d'un secteur Vega.

La ligne 1 indique la touche ou le secteur de référence tandis que la ligne 2 fixe le n° du prix désiré.

Pour changer numéro on agit sur les touches P1 et P2 pour incrémenter ou réduire respectivement, P3 pour le curseur et P4 (Enter) sauve le choix.

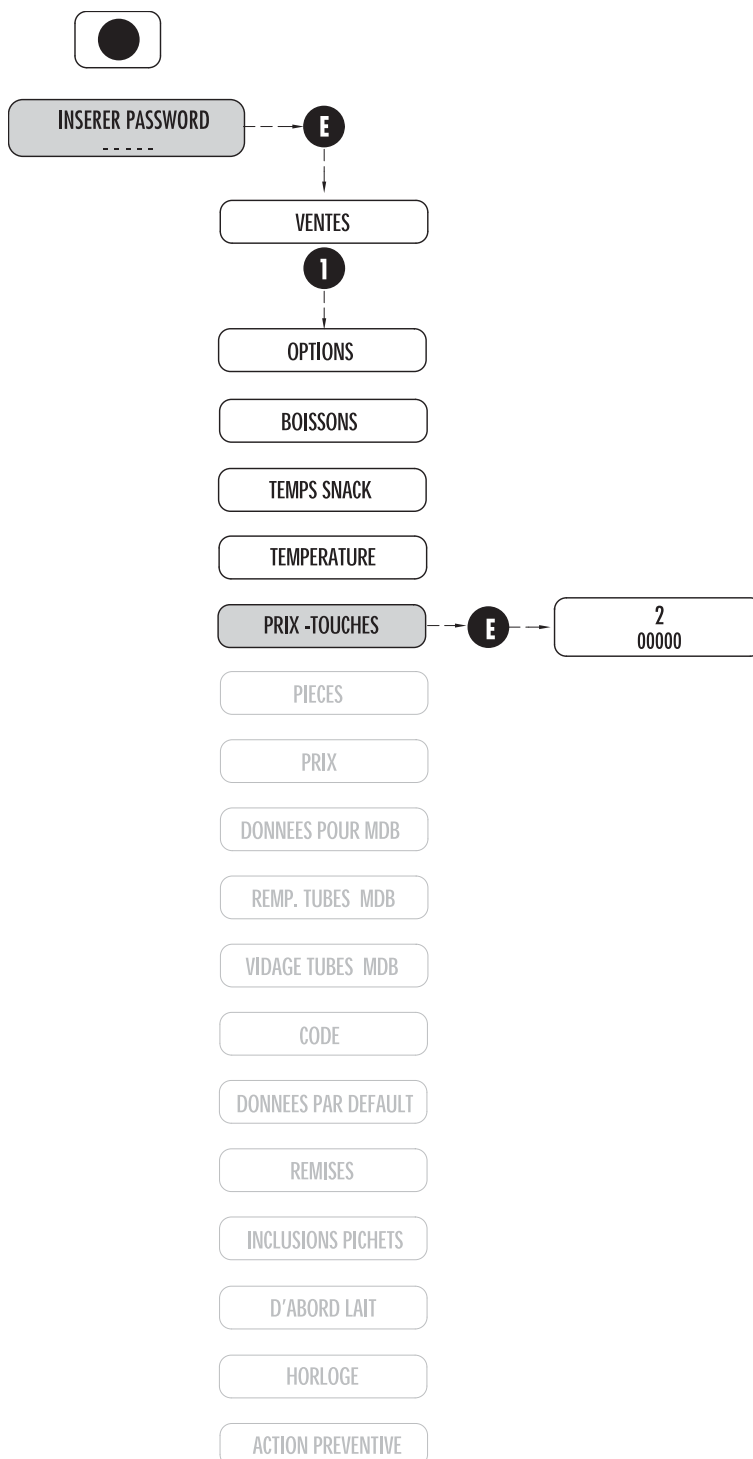


Fig. 7.9

7.2.7 PIECES (Fig.7.10)

Version express
Version soluble

Pièce x indique la pièce à laquelle la valeur fixéé au-dessous est associée (x=1..6), [00000 ... 65535]

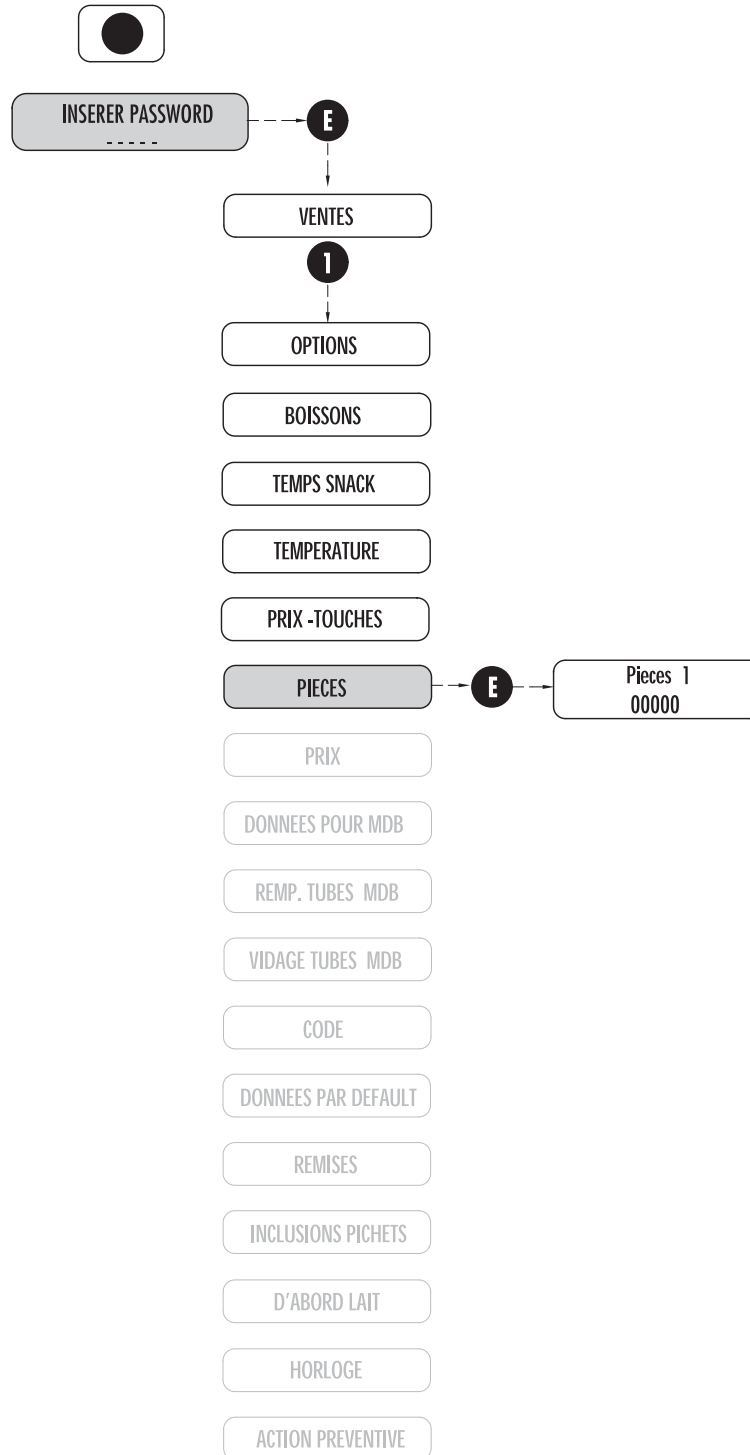


Fig. 7.10

7.2.8 PRIX (Fig.7.11)

Version express

Version soluble

- Tout à prix 1** indique si chaque boisson a associé le prix 1, [Oui ... Non]
- Prix x** indique le prix associé à l'index x, avec x = 1..24, [00000 ... 65535]

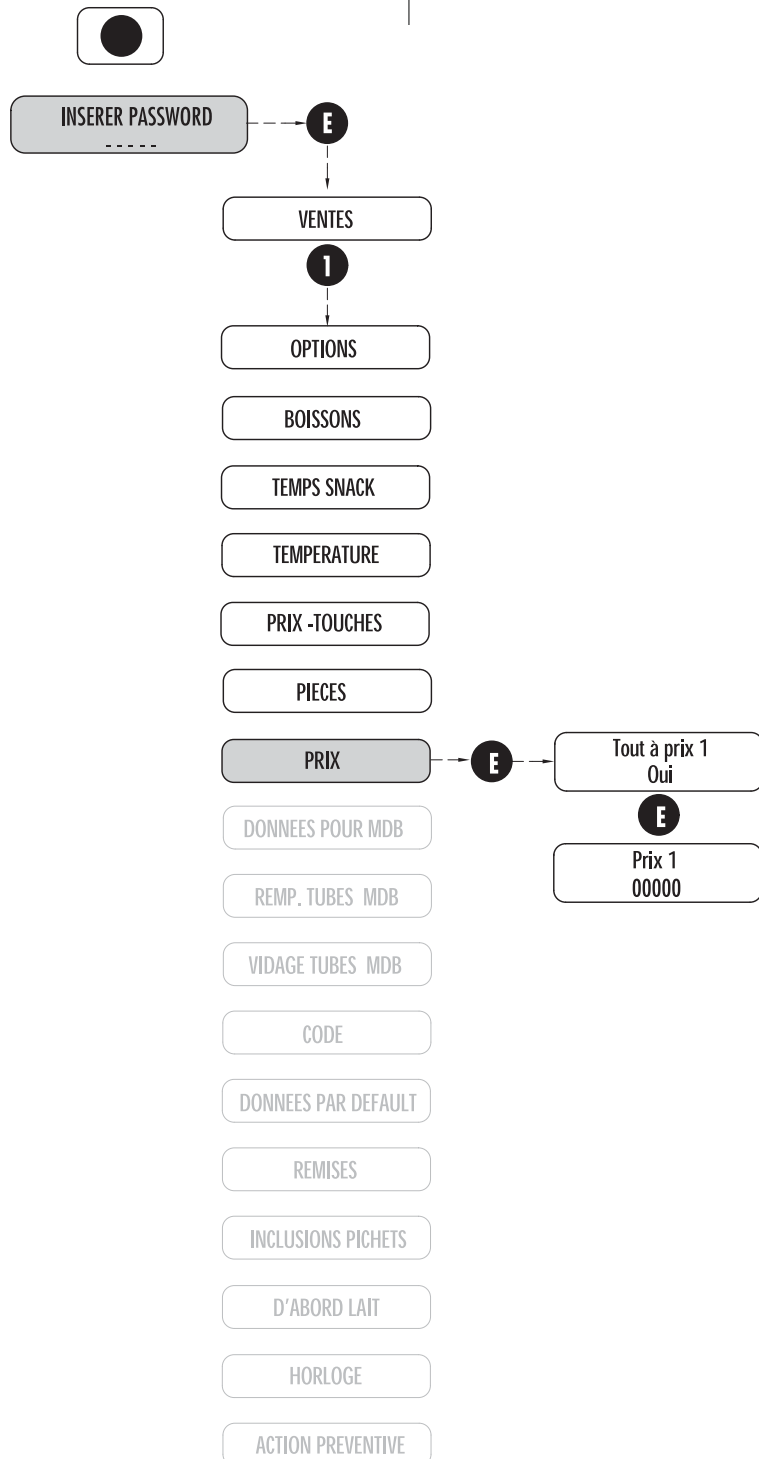


Fig. 7.11

7.2.9 DONNEES POUR MDB (Fig. 7.12)

*Version express
Version soluble*

- Reste max.** Max reste rendu par le monnayeur [0÷9999]
- Change-Pièce** Active le levier du reste [On/Off]
- Act. Pièce x** Activation monnaie x, avec x =1...16 [On/Off]

Note : la programmation de l'activation monnaie ne se fera qu'après l'arrêt et le réallumage du monnayeur et/ou de la carte.

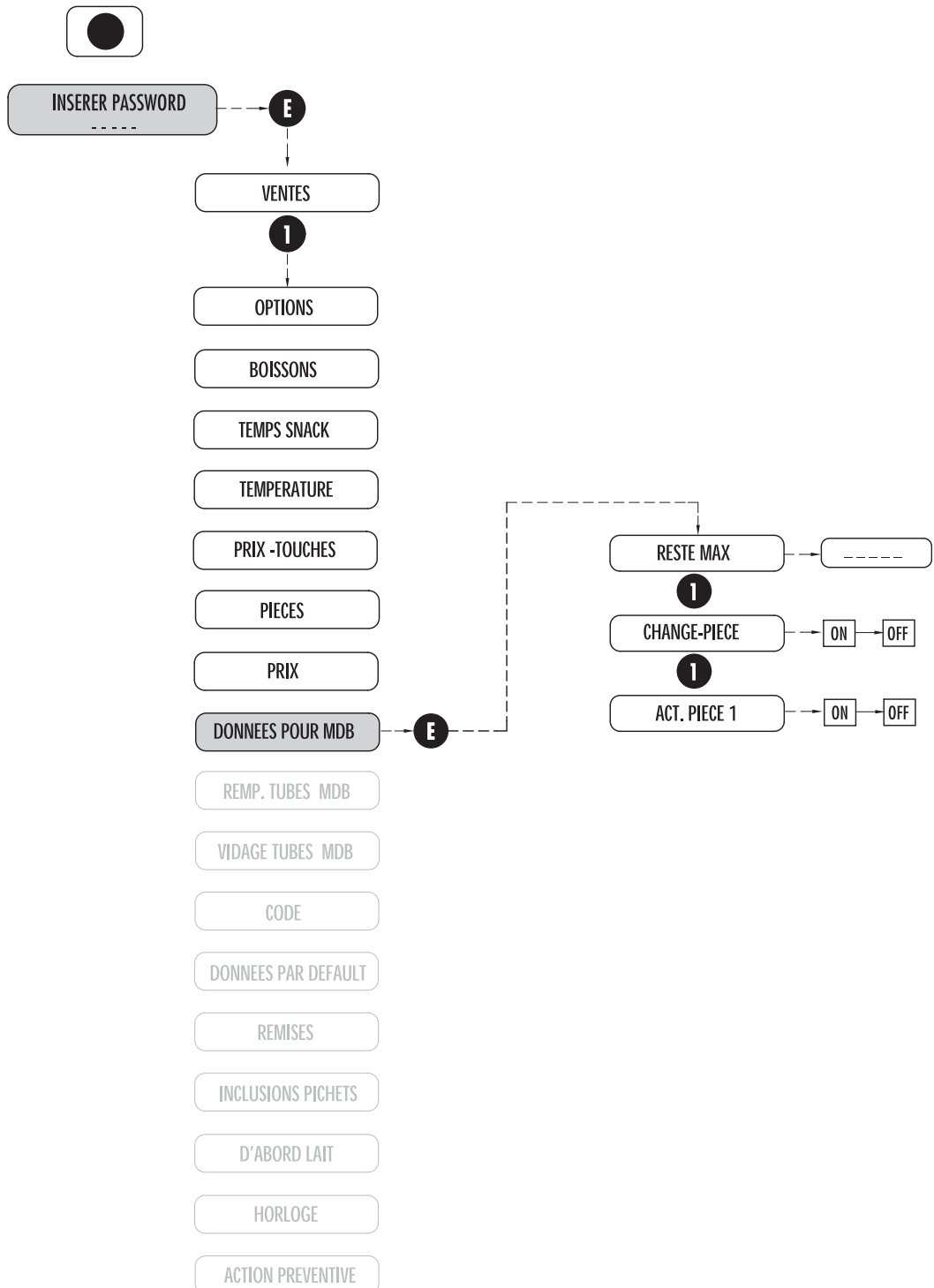


Fig. 7.12

7.2.10 REMP. TUBES MDB (Fig. 7.13)

Version express
Version soluble

Remp. tubes MDB (Esc pour quitter)

Avec ce menu on peut introduire des monnaies dans le monnayeur sans que le crédit sur la carte ne soit mis à jour.

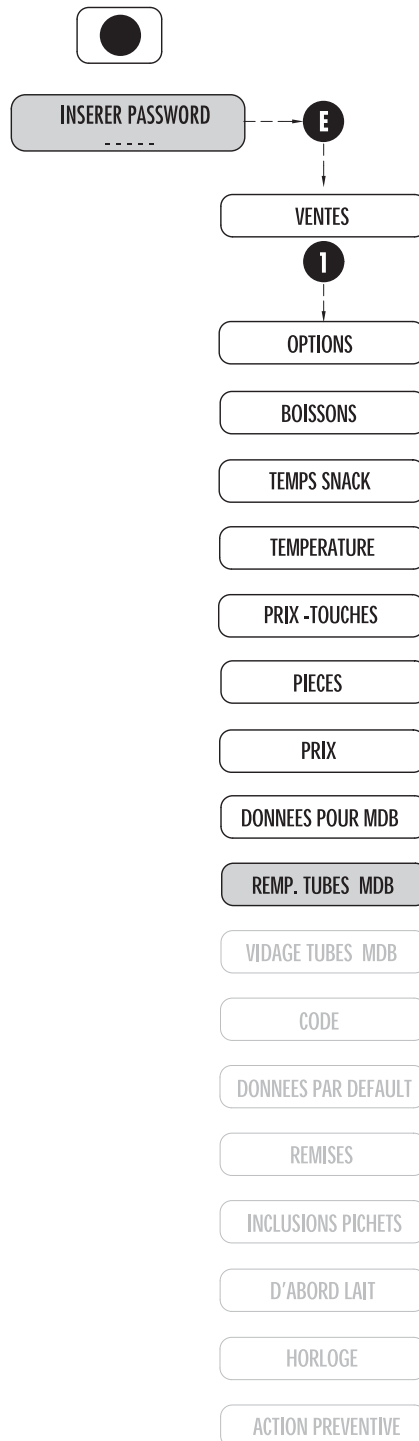


Fig. 7.13

7.2.11 VIDAGE TUBES MDB (Fig. 7.14)

Version express
Version soluble

Pièce 1 (Touche 3 vide)

...

Pièce 16 (Touche 3 vide)

En enfonçant la touche 3 la monnaie sélectionnée sera distribuée.

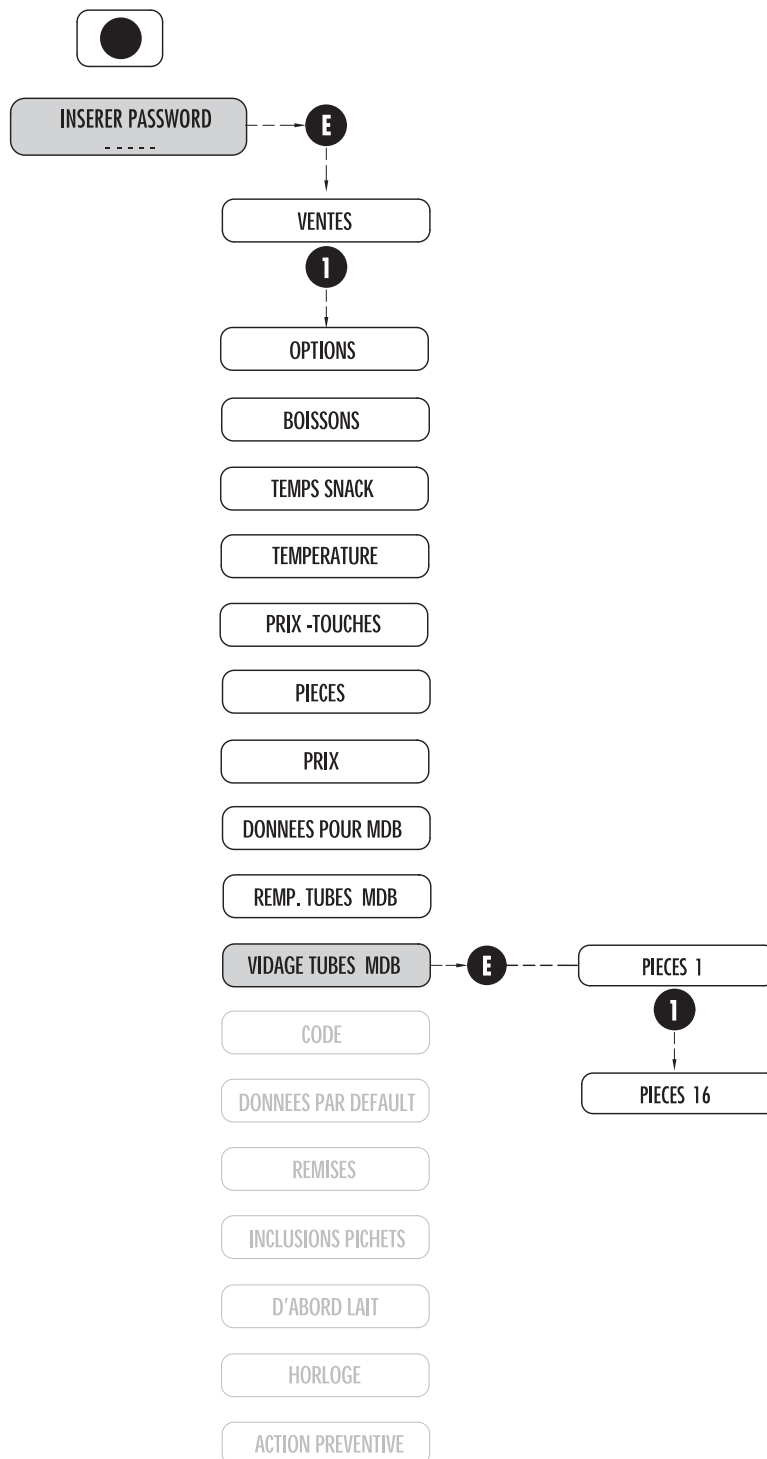


Fig. 7.14

7.2.12 CODE (Fig.7.15)

Version express
Version soluble

Code

permet d'imposer un nouveau code, [00000 ... 99999]

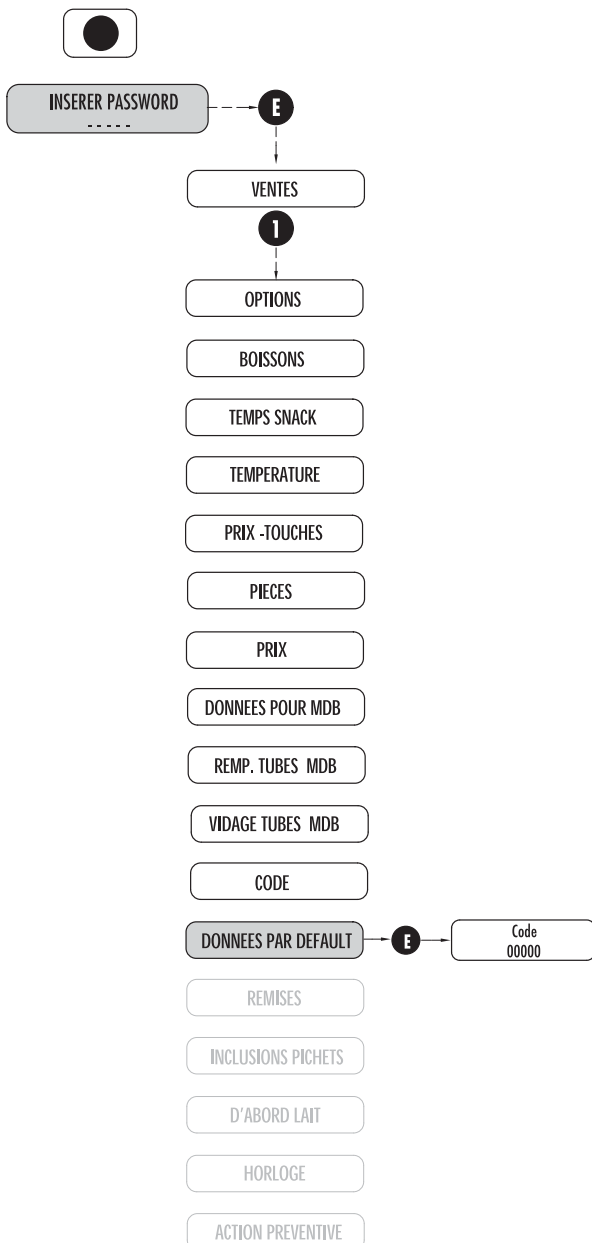
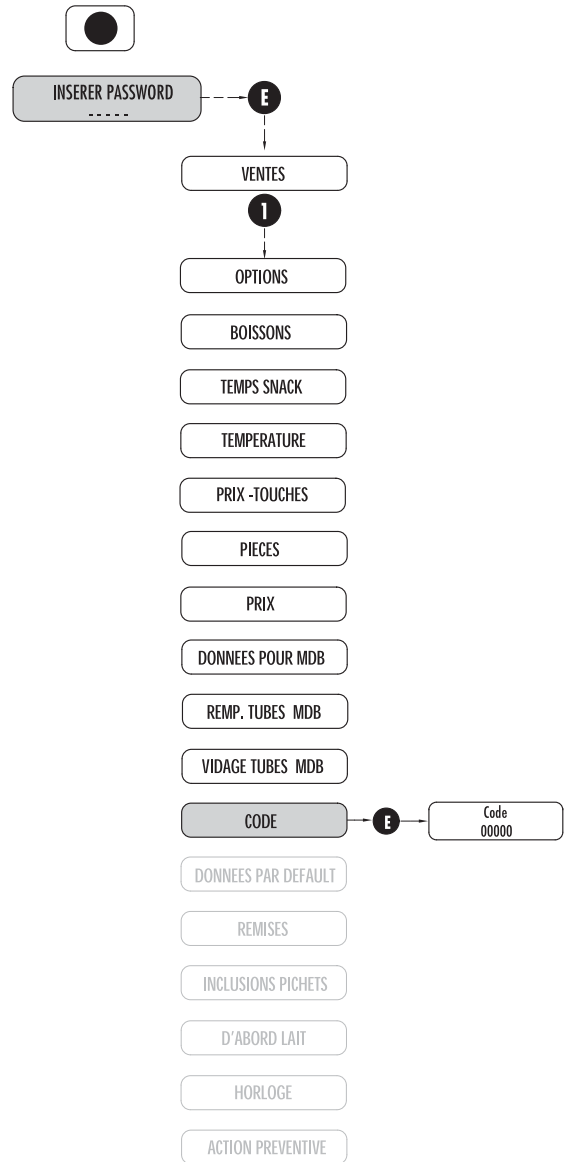


Fig. 7.15



7.2.13 DONNEES PAR DEFAULT (Fig.7.16)

Version express
Version soluble

Avec cette fonction, toutes les données par défaut sont chargées.

Elles comprennent, outre les temps et les doses des sélections, le mot de passe, les Monnaies, les prix, l'association touche-prix, les programmations générales, les habilitations, les décomptes, les données de vente et autres.

Données par défaut ?

Si l'on souhaite recharger les données par défaut, régler sur Oui et appuyer sur Entrée), [Oui/Non]

Fig. 7.16

7.2.14 REMISES (Fig.7.17)

Remises x

Indique le Remises associé à la boisson x (x=1..24), [00000 ... 65535]

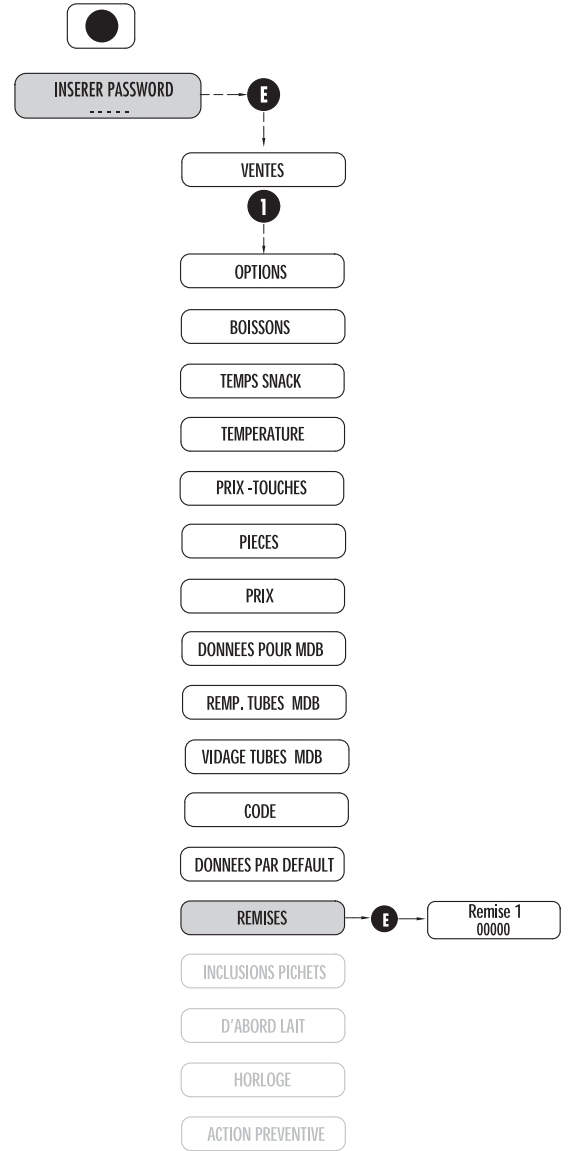
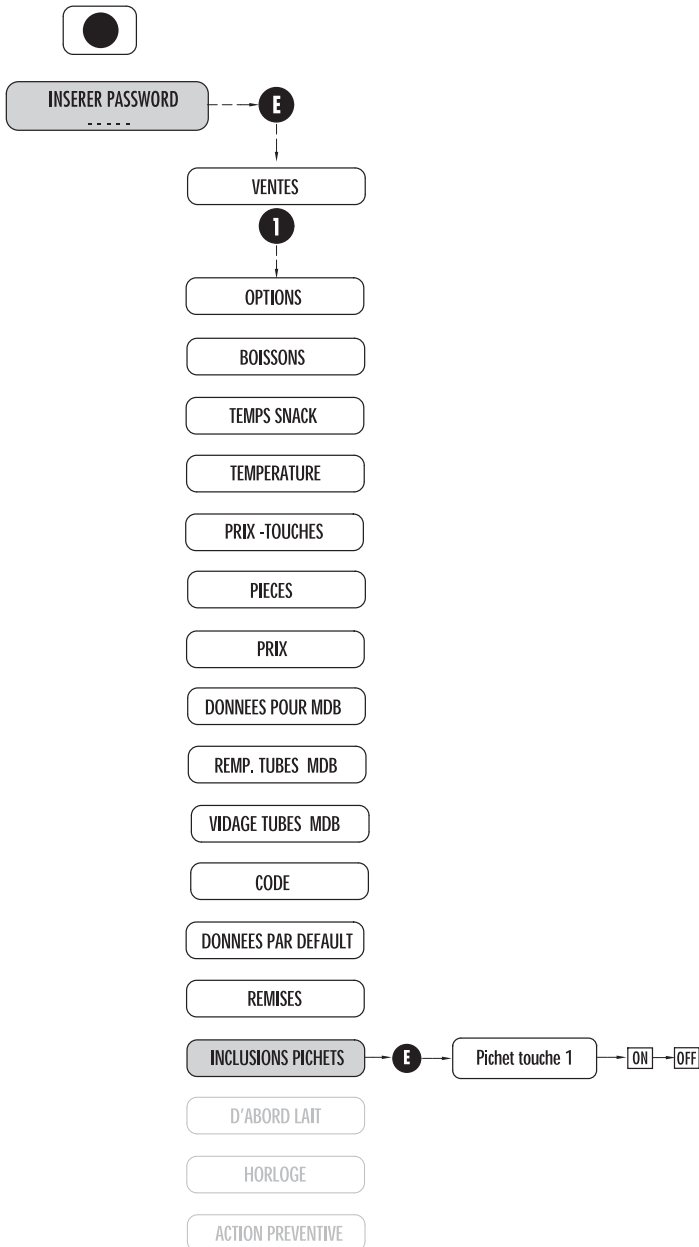


Fig. 7.17

7.2.15 INCLUSIONS PICHETS (Fig.7.18)

Pichet touche x

Habilite l'option Pichet pour la sélection x (x=1..13), [On/Off]

Fig. 7.18

7.2.16 D'ABORD LAIT (Fig. 7.19)

Version express

Lait ab. tas. X habilite l'option lait d'abord pour la sélection x (x=1..13), [On/Off]

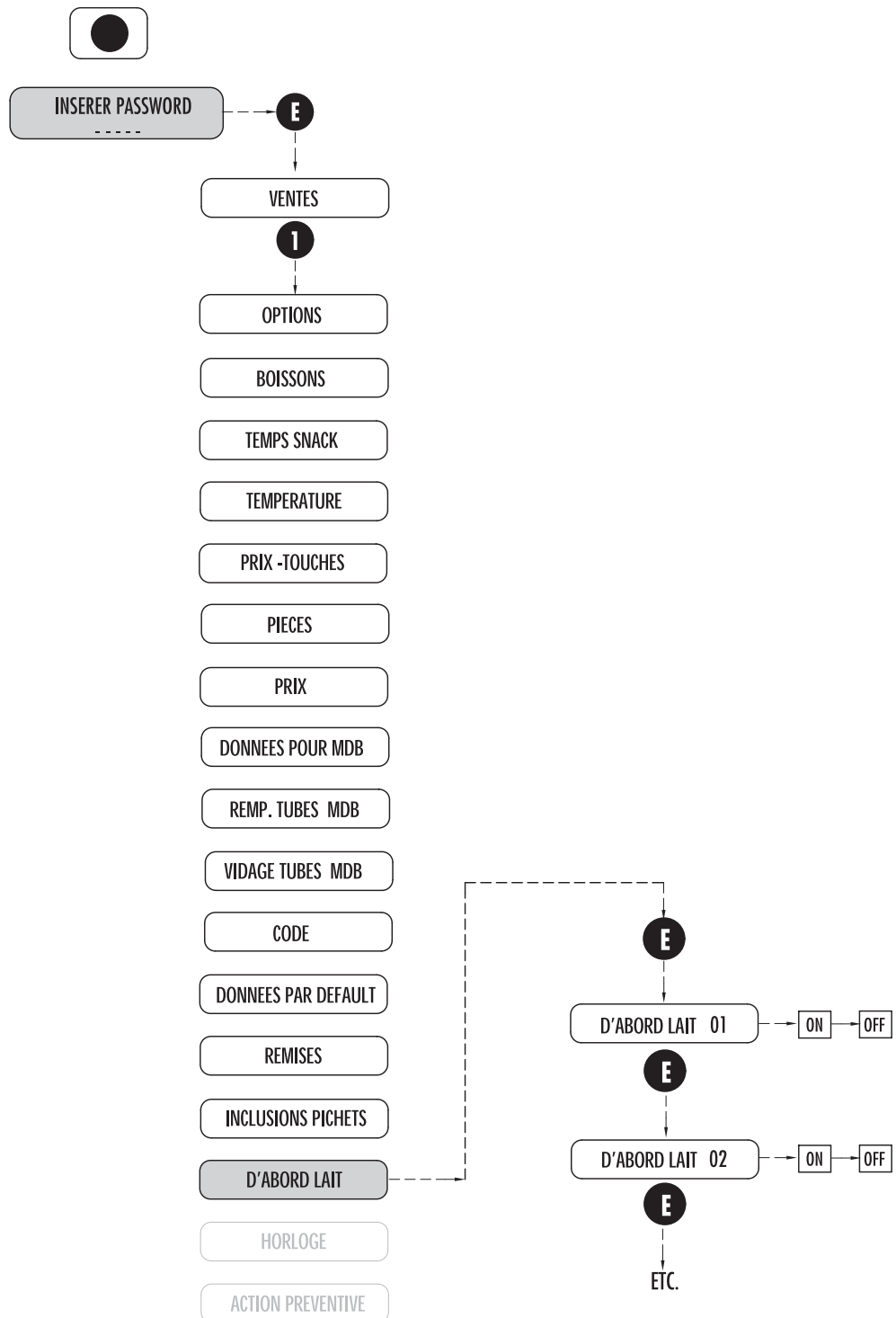


Fig. 7.19

7.2.17 HORLOGE (Fig.7.20)

Version express
Version soluble

Les menus suivants sont disponibles :

- Réglage heure/minutes
- Allumage
- Lavages
- Réduction

Réglage heure/minutes :

Réglage heures/minutes. Règle l'heure et la minute courantes [00 :00..23 :59]

Allumage :

- Début 1 Règle l'horaire d'allumage 1 [00 :00..23 :59]
- Fin 1 Règle l'horaire d'arrêt 1 [00 :00..23 :59]
- Début 2 Règle l'horaire d'allumage 2 [00 :00..23 :59]
- Fin 2 Règle l'horaire d'arrêt 2 [00 :00..23 :59]

Nota : si "Début" est supérieur ou égal à "Fin", l'intervalle d'allumage n'est pas habilité. Si c'est le cas pour les deux intervalles, la machine est toujours allumée.

Lavages

- Lavage 1 Règle l'horaire du lavage 1 [00 :00..23 :59]
- Lavage 2 Règle l'horaire du lavage 2 [00 :00..23 :59]

Réduction

- Début 1 Règle l'horaire de début prix réduits 1 [00 :00..23 :59]
- Fin 1 Règle l'horaire de fin prix réduits 1 [00 :00..23 :59]
- Début 2 Règle l'horaire de début prix réduits 2 [00 :00..23 :59]
- Fin 2 Règle l'horaire de fin prix réduits 2 [00 :00..23 :59]

Nota : si "Début" est supérieur ou égal à "Fin", l'intervalle de réduction n'est pas habilité.

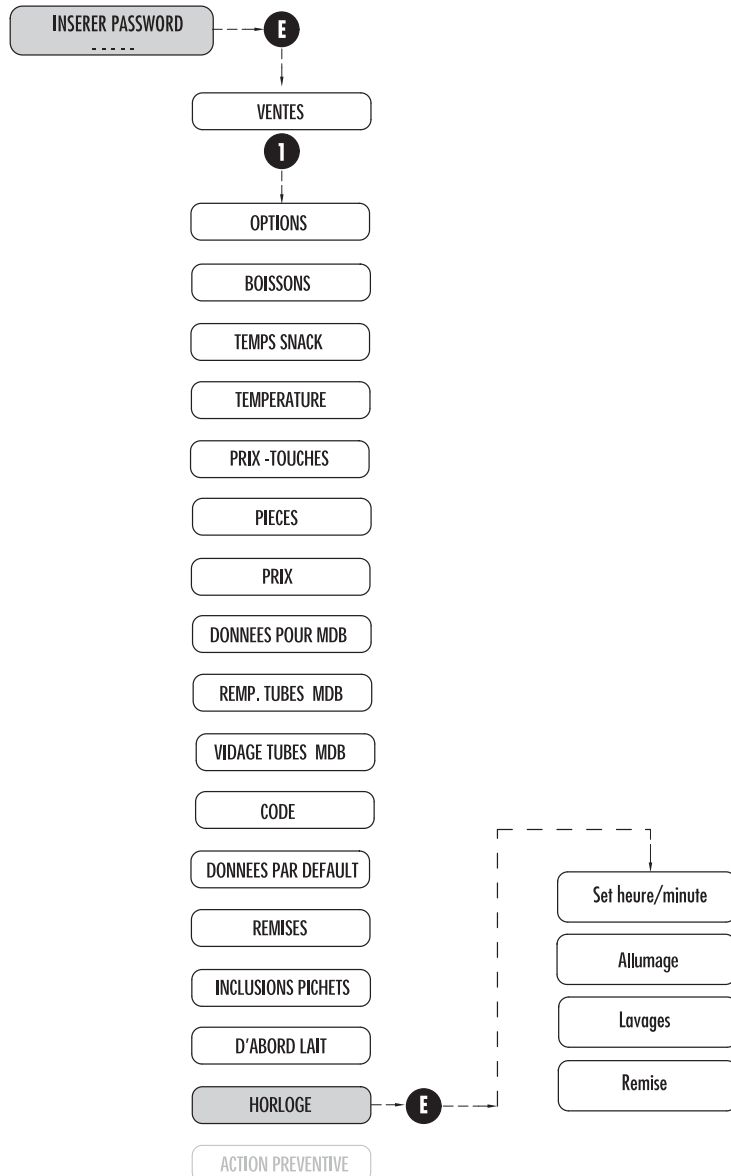


Fig. 7.20

7.2.18 ACTION PREVENTIVE

Version express (Fig. 7.21)

Epurateur	Fixe la valeur de l'épurateur [0 ... 50000]
Meules café	Fixe la valeur des meules café [0 ... 50000]
Filtres café	Fixe la valeur des filtres café [0 ... 50000]
Electrovannes	Fixe la valeur des électrovannes [0 ... 50000]
Garnitures	Fixe la valeur des garnitures [0 ... 50000]
Chaudière	Fixe la valeur de la chaudière [0 ... 50000]
Désinf. HACCP	Fixe la valeur de désinfection HACCP [0 ... 50000]

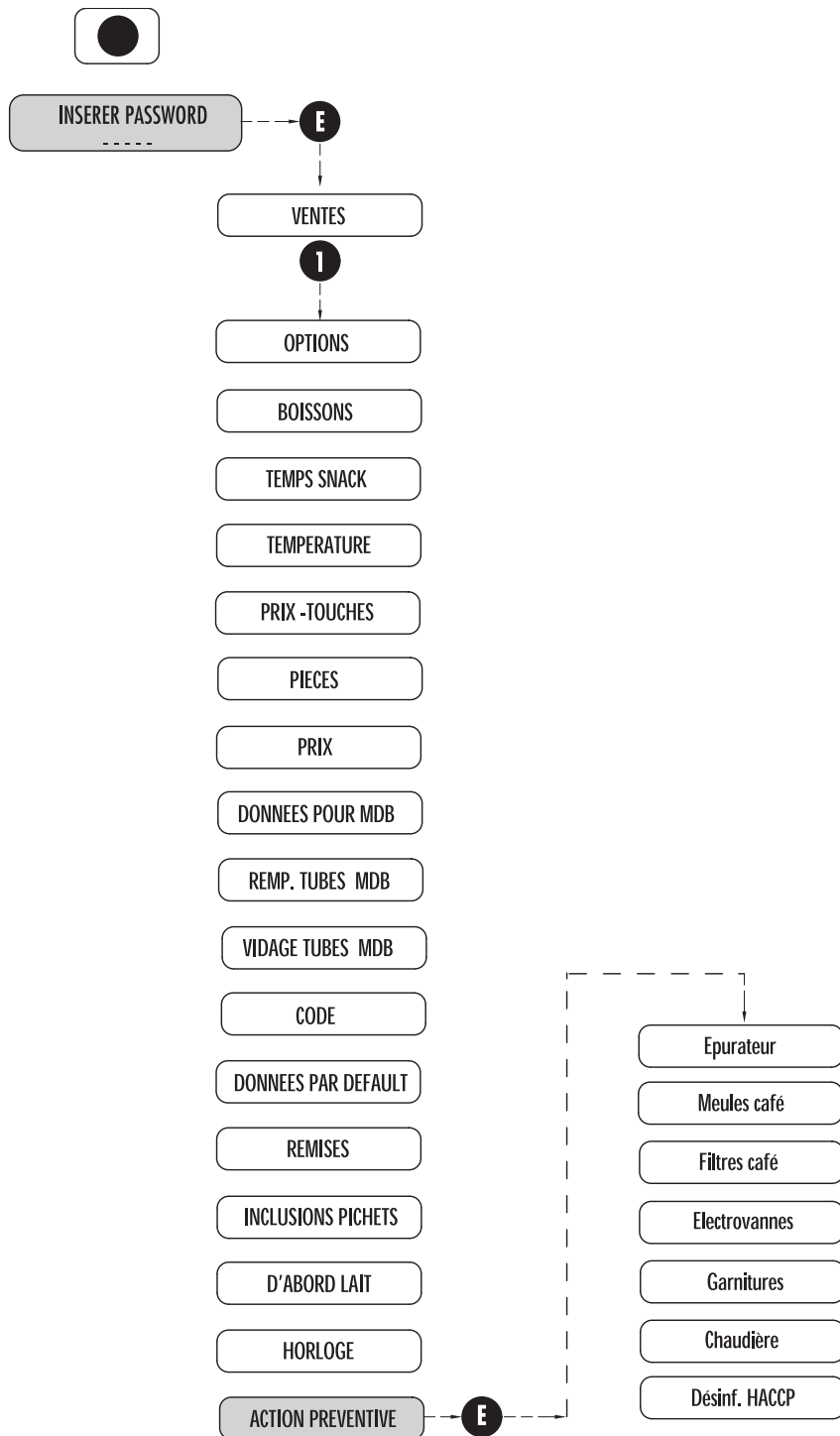


Fig. 7.21

7.2.18 ACTION PREVENTIVE

Version soluble (Fig. 7.22)

Epurateur	Fixe la valeur de l'épurateur [0 ... 50000]
Electrovannes	Fixe la valeur des électrovannes [0 ... 50000]
Chaudière	Fixe la valeur de la chaudière [0 ... 50000]
Désinf. HACCP	Fixe la valeur de désinfection HACCP [0 ... 50000]

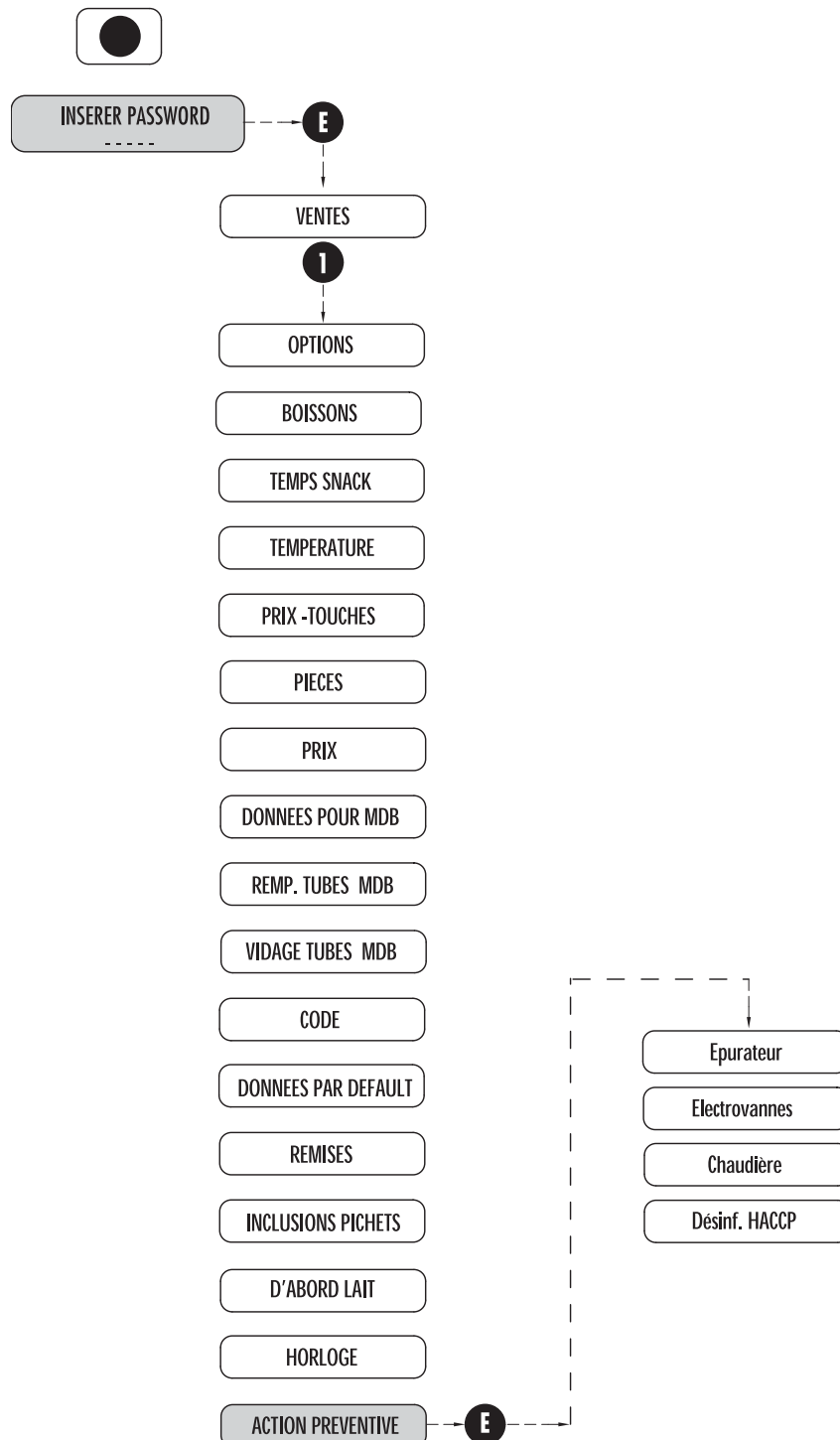


Fig. 7.22

8.0 MANUTENTION



ATTENTION ! Cette opération est à exécuter lorsque la machine est allumée : aussi, seul le personnel technique habilité est-il autorisé à effectuer ces interventions.

On accède au menu d'entretien en appuyant sur la touche P12, placée sur la face des composants de la carte clavier (Fig.8.1). Lorsqu'on entre dans ce menu, le monnayeur n'est plus habilité, le message *Entretien xxx* est visualisé, dans lequel xxx indique la température de la chaudière, alors que la ligne 2 reste blanche. Dans cet état, les touches du clavier assument les significations suivantes :

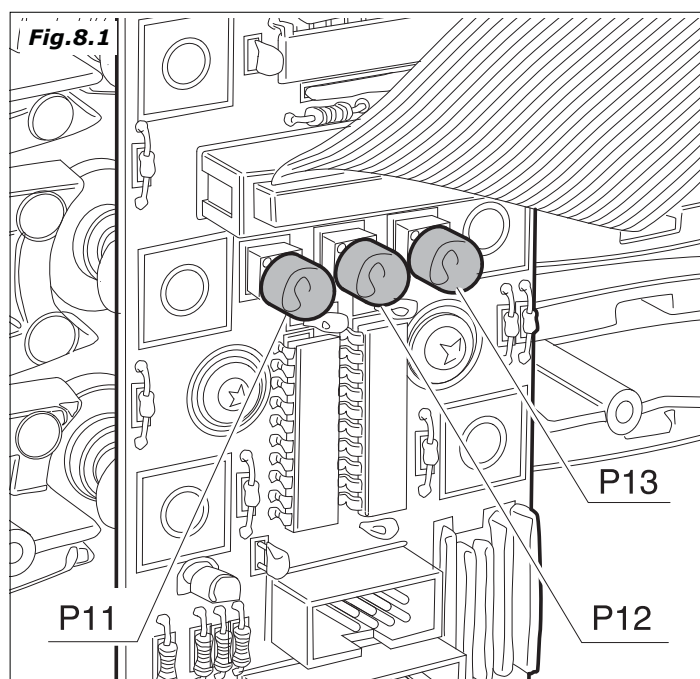
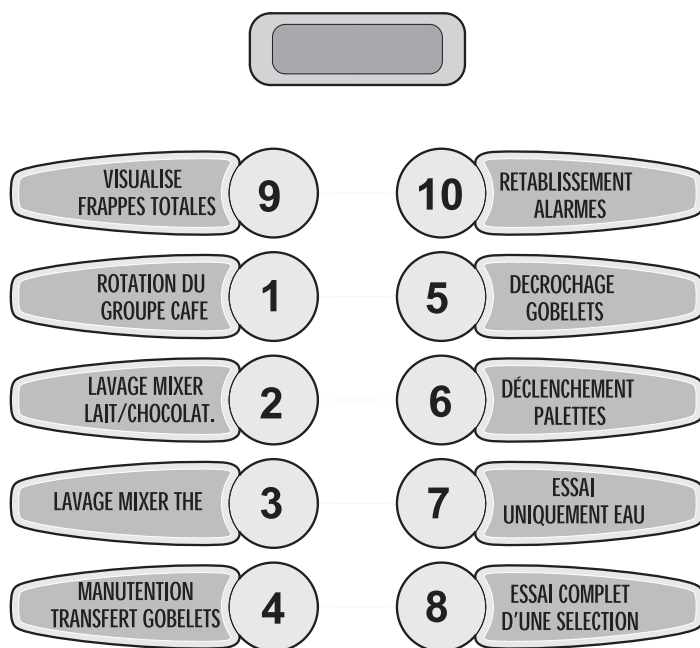
Entretien IRIS Version express :

- **Touche 1 : Effectue une rotation du groupe café ou le défilement des alarmes** (si présentes).
- **Touche 2 : Lavage mixer lait/chocolat.** En actionnant cette touche, on active l'électrovanne lait/chocolat et la pompe, puis, une minute après, le mixer lait/chocolat pour une quantité d'eau de 100 cm³, avec une attente finale de 6 minutes. Pendant cette période, est visualisé, sur la ligne 1, le message *En lavage* et, sur la ligne 2, *Attendre le message*. A la fin de l'opération, on sort de la condition de lavage et l'on retourne à l'état d'entretien.
- **Touche 3 : Lavage mixer thé.** En actionnant cette touche, on active l'électrovanne thé et la pompe, puis, une minute après, le mixer thé pour une quantité d'eau de 100 cm³, avec une attente finale de 6 minutes. Pendant cette période, est visualisé, sur la ligne 1, le message *En lavage* et, sur la ligne 2, *Attendre le message*. A la fin de l'opération, on sort de la condition de lavage et l'on retourne à l'état d'entretien.
- **Touche 4 *Mouvement translateur*,** à chaque pression de la touche le translateur va s'activer et se déplace d'une position (pos. 1®pos.2®pos.3®pos.1).
- **Touche 5 : Déclenchement verres**
- **Touche 6 : Déclenchement palettes**
- **Touche 7 : Essai eau d'une sélection.** Est visualisé, sur la ligne 2, le message *Essai eau* et la machine reste en attente de la sélection. La sélection sera effectuée en mettant à zéro tous les solubles. A la fin de la distribution, la machine sort de l'état d'essai eau et retourne à l'état d'entretien. Si l'on souhaite retourner à l'état d'entretien, sans n'effectuer aucune sélection, il suffit d'appuyer sur la touche P9.
- **Touche 8 : Essai complet d'une sélection.** Après la pression de cette touche, est visualisée, sur la ligne 2, le mot *Essai* et la machine reste en attente de la sélection (Vega comprise). A la fin de la distribution, la machine sort de l'état d'essai et retourne à l'état d'entretien. Si l'on souhaite retourner à l'état d'entretien, sans n'effectuer aucune sélection, il suffit d'appuyer sur la touche P9.
- **Touche 9 :** Sont visualisées les sélections totales ne pouvant être remises à zéro, pendant 2 secondes. Après quoi, on retourne à l'état d'entretien.
- **Touche 10 : Reset alarmes.** Toutes les alarmes sont mises à zéro et la diagnose du groupe et du translateur est effectuée. La ligne 2 visualise le message *Reset* pour un temps de 2 secondes
- **Poussoir 11 :** Non utilisée.
- **Poussoir 12 :** On retourne à l'état normal ou on sort de l'essai ou essai eau.
- **Poussoir 13 :** Non utilisée.

Lavages

La touche P13 placée sur le côté composants de la carte clavier (Fig.8.1) effectue le lavage consécutif du groupe café (rotation groupe), de l'électrovanne lait chocolat et du relatif mixeur et de l'électrovanne thé avec son mixeur. Cette touche est active seulement à l'état normal de la machine et non pas en cas d'entretien ou programmation.

Panneau de maintenance IRIS version E



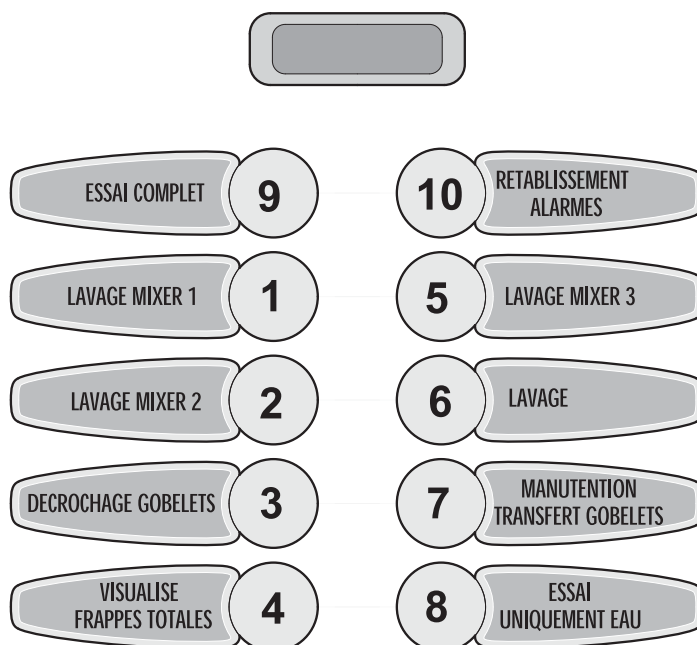
Entretien IRIS Version soluble :

- **Touche 1 : Lavage mixer 1.** En actionnant cette touche, on active l'électrovanne 1 et la pompe, puis, une minute après, le mixer 1 pour une quantité d'eau de 100 cm³, avec une attente finale de 6 minutes. Pendant cette période, est visualisé, sur la ligne 1, le message *En lavage* et, sur la ligne 2, *Attendre le message*. A la fin on sort de la condition de lavage et on retourne à l'état d'entretien ou défilement alarmes (si présentes).
- **Touche 2 : Lavage mixer 3.** En actionnant cette touche, on active l'électrovanne 3 et la pompe, puis, une minute après, le mixer 3 pour une quantité d'eau de 100 cm³, avec une attente finale de 6 minutes. Pendant cette période, est visualisé, sur la ligne 1, le message *En lavage* et, sur la ligne 2, *Attendre le message*. A la fin de l'opération, on sort de la condition de lavage et l'on retourne à l'état d'entretien.
- **Touche 3 : Déclenchement verres**
- **Touche 4 :** Sont visualisées les sélections totales ne pouvant être remises à zéro, pendant 2 secondes. Après quoi, on retourne à l'état d'entretien
- **Touche 5 : Lavage mixer 2.** En actionnant cette touche, on active l'électrovanne 2 et la pompe, puis, une minute après, le mixer 2 pour une quantité d'eau de 100 cm³, avec une attente finale de 6 minutes. Pendant cette période, est visualisé, sur la ligne 1, le message *En lavage* et, sur la ligne 2, *Attendre le message*. A la fin de l'opération, on sort de la condition de lavage et l'on retourne à l'état d'entretien.
- **Touche 6 : Lavage.** En actionnant cette touche, on active l'électrovanne 4 et la pompe, puis, une minute après, le mixer 4 pour une quantité d'eau de 100 cm³, avec une attente finale de 6 minutes. Pendant cette période, est visualisé, sur la ligne 1, le message *En lavage* et, sur la ligne 2, *Attendre le message*. A la fin de l'opération, on sort de la condition de lavage et l'on retourne à l'état d'entretien.
- **Touche 7 : Mouvement translateur,** à chaque pression de la touche le translateur va s'activer et se déplace d'une position: (pos.1[®] pos.2[®] pos.1) si option convoyeur NON, (pos. 1[®] pos.2[®] pos.3[®] pos.1) si option convoyeur OUI
- **Touche 8 : Essai eau d'une sélection.** Est visualisé, sur la ligne 2, le message *Essai eau* et la machine reste en attente de la sélection. La sélection sera effectuée en mettant à zéro tous les solubles. A la fin de la distribution, la machine sort de l'état d'essai eau et retourne à l'état d'entretien. Si l'on souhaite retourner à l'état d'entretien, sans n'effectuer aucune sélection, il suffit d'appuyer sur la touche P9.
- **Touche 9 : Essai complet d'une sélection.** Après la pression de cette touche, est visualisée, sur la ligne 2, le mot *Essai* et la machine reste en attente de la sélection (Vega comprise). A la fin de la distribution, la machine sort de l'état d'essai et retourne à l'état d'entretien. Si l'on souhaite retourner à l'état d'entretien, sans n'effectuer aucune sélection, il suffit d'appuyer sur la touche P9.
- **Touche 10 : Reset alarmes.** Toutes les alarmes sont mises à zéro et la diagnose du groupe et du translateur est effectuée. La ligne 2 visualise le message *Reset* pour un temps de 2 secondes
- **Poussoir P11 :** Non utilisée.
- **Poussoir P12 :** On retourne à l'état normal ou on sort de l'essai ou essai eau.
- **Poussoir P13 :** Mouvement translateur seulement si option convoyeur OUI.

Lavages


La touche P13 placée sur le côté composants de la carte clavier (Fig.8.1) effectue le lavage consécutif du groupe café (rotation groupe), de l'électrovanne lait chocolat et du relatif mixeur et de l'électrovanne thé avec son mixeur.


Cette touche est active seulement à l'état normal de la machine et non pas en cas d'entretien ou programmation.

Panneau de maintenance IRIS version I

9.0 MANUTENTION ET ARRET



9.1 Nettoyage et remplissage

 Pour garantir le fonctionnement correct du distributeur dans le temps, il est nécessaire, d'exécuter périodiquement des opérations, dont quelques unes indispensables pour rester dans les normes sanitaires en vigueur. Ces opérations seront exécutées distributeur ouvert et hors tension ; les opérations de nettoyage devront être faites avant tout rechargement de produit. Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +1°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 70%.

 Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.

Se référer aux dispositions indiquées au chapitre 5.0 NORMES POUR LA SECURITE et au chapitre 6.0 INSTALLATION du présent manuel.

9.1.1 Entretien conseillé

  La Société Bianchi garantit le bon fonctionnement dans le temps de son distributeur uniquement avec un entretien préventif effectué dans le respect des modalités indiquées ci-dessous :

TYPOLOGIE D'INTERVENTION	N° SELECTIONS				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Régénération épurateur *	•				
Remplacement piston complet de filtres et garniture		•			
Remplacement groupe café complet		•			
Décalcification chaudière express et électrovannes			•		
Remplacement meules				•	
Décalcification chaudière soluble et électrovannes					•

* S'il n'y a aucune indication contraire de la part du fournisseur de l'épurateur.



9.1.2 Nettoyage périodique à charge du technicien d'entretien

Première opération. Elimination des déchets présents dans les bidons poubelle (verres, saletés, spatules, papier, mouchoirs, etc.). Après l'élimination des déchets, le nettoyage de l'environnement peut démarrer.

- élimination du plus gros de la saleté,
- assainissement des sols et des parois de l'environnement dans un rayon de 1 mètre autour du distributeur automatique,
- ces opérations étant effectuées, on procède à l'ouverture du distributeur.

9.1.3 Nettoyage quotidien conseillé

Le but est de prévenir la formation des bactéries dans les zones en contact avec les produits.



Pour toutes les opérations de nettoyage, s'en tenir aux dispositions reportées au paragraphe 9.2.1.

Opérez comme suit :

- Nettoyez toutes les parties en vue des zones de distribution (figure 9.1 et figure 9.2).

Démontez et lavez correctement :

- Réceptacle à gobelets et descente de poudre (figure 9.3 - pos.1)
- Bol mixer (2) corps de mixer (3) et hélice de mixage (4)

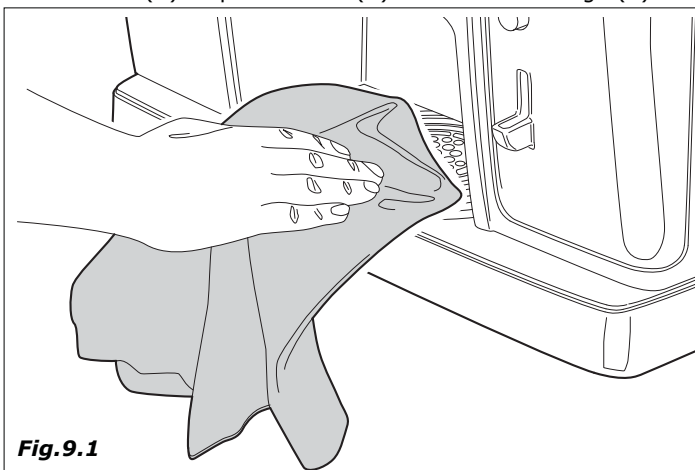


Fig.9.1

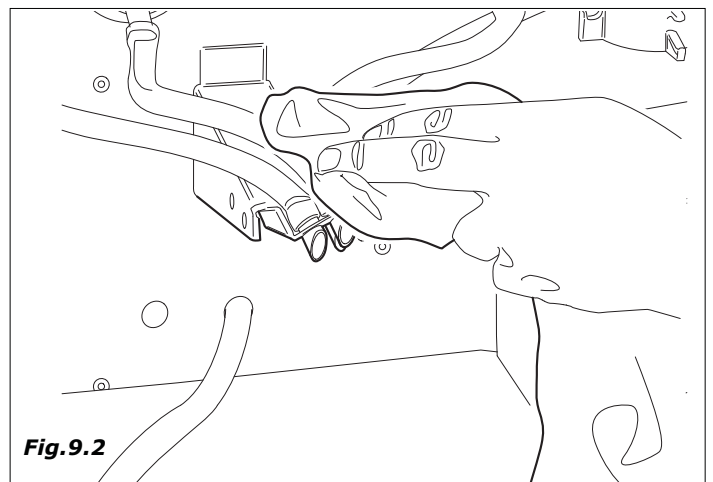


Fig.9.2

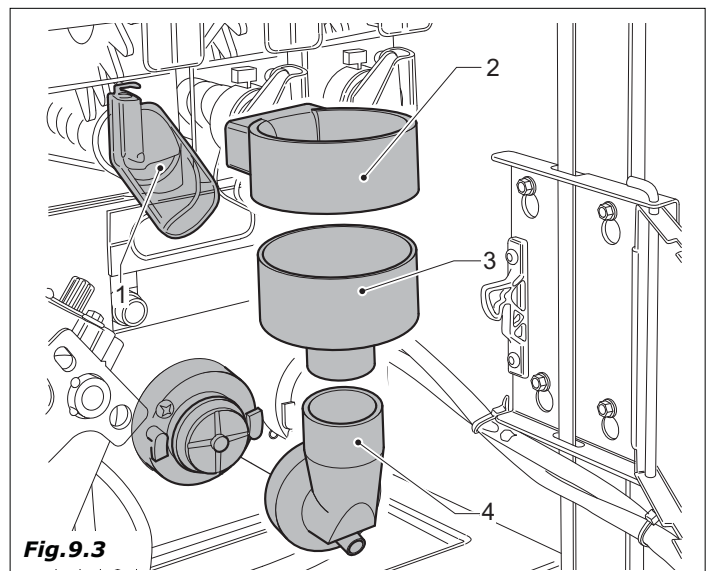


Fig.9.3

- Tube de distribution, réceptacle à gobelets (figure 9.4)
- Descente et infuseur café (figure 9.5)

Avant d'effectuer les opérations de remontage, essuyez correctement toutes ces parties.

- Nettoyez les résidus de poudre de café sur le groupe; pour faciliter cette opération on peut retirer le groupe de son logement (Figure 9.6).

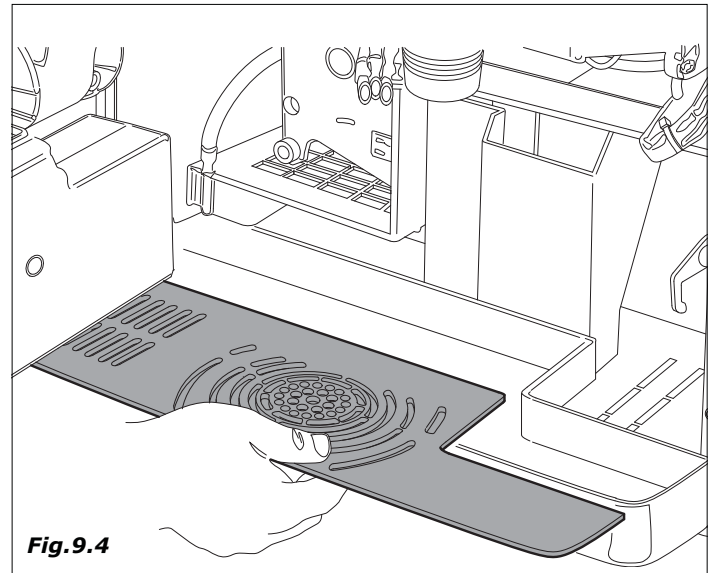


Fig.9.4

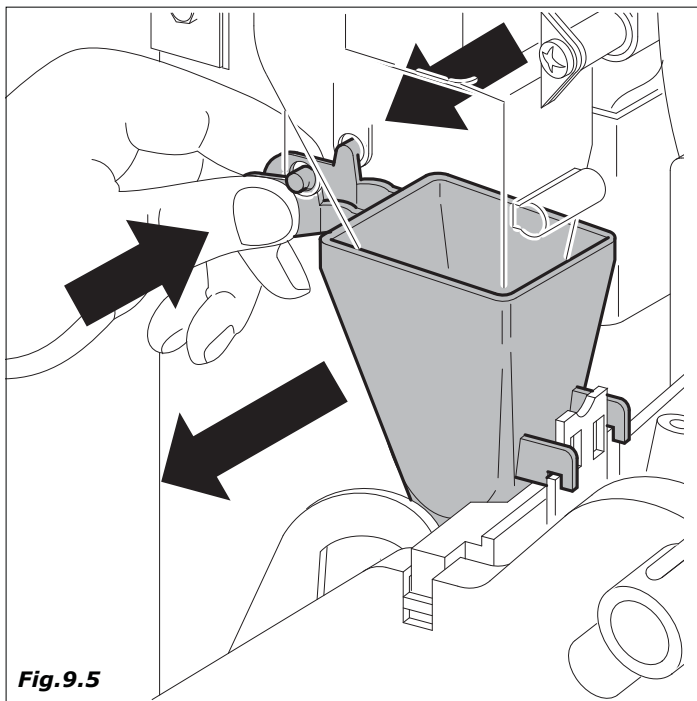


Fig.9.5

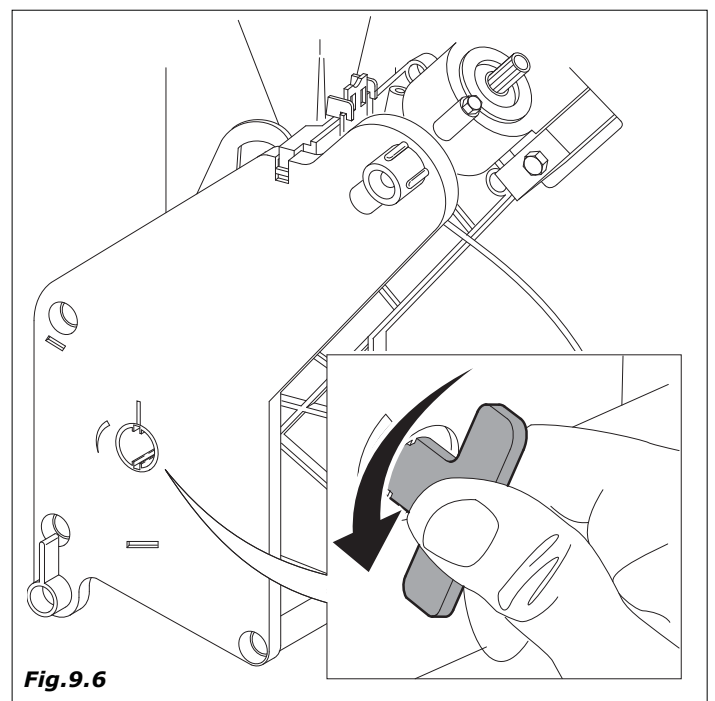


Fig.9.6

- Videz le seau d'égouttures le nettoyer correctement et le remettre (figure 9.7)
- Videz le seau de récupérateur pastilles (version café grains) (figure 9.8)

Dernière opération: ramassage des pièces de monnaie.

9.1.4 Nettoyage hebdomadaire

Enlevez tous les bacs produits et nettoyez avec un chiffon humide toutes les parties d'appui de ces derniers, le fond et l'extérieur du distributeur, en particulier les zones d'infusion (figure 9.9).

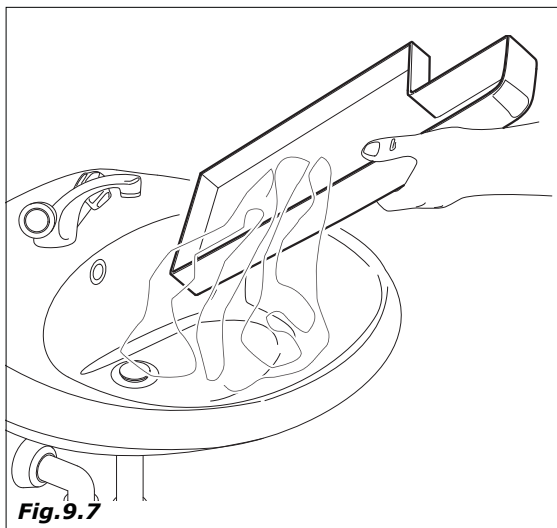


Fig.9.7

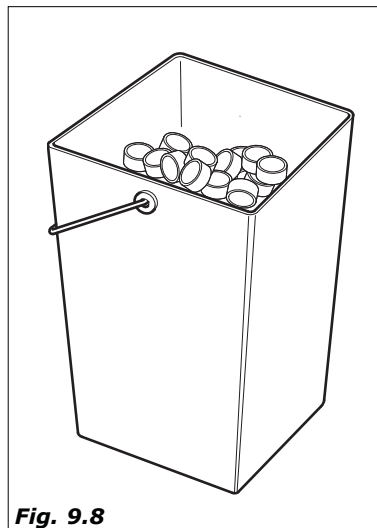


Fig. 9.8

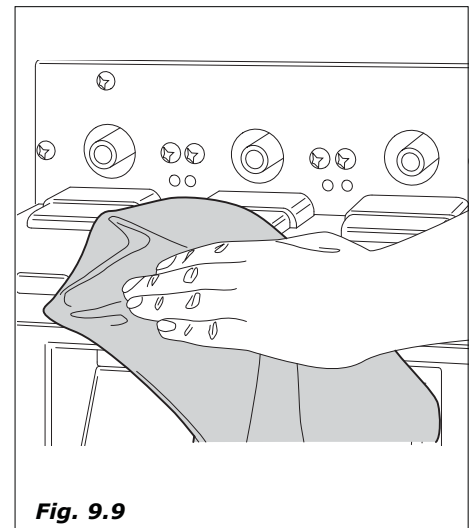


Fig. 9.9

9.1.5 Chargement produits

Lorsqu'il est nécessaire de remplir les bacs produits ou gobelets, pour ces opérations reportez vous au *chapitre 6.6* (première installation).

9.1.6 Nettoyage normal et particulier

Les opérations décrites dans cette section sont purement indicatives, car elles sont liées aux variations suivantes: dureté de l'eau, humidité, produit usagé, condition et mode de fonctionnement, etc...



Pour toutes les opérations qui demandent le démontage des composants du distributeur, s'assurer que celui-ci soit hors tension.

Confiez les opérations sous-décrites à du personnel compétent. Si pour ces opérations, le distributeur doit rester sous tension, les confier à du personnel techniquement compétent.

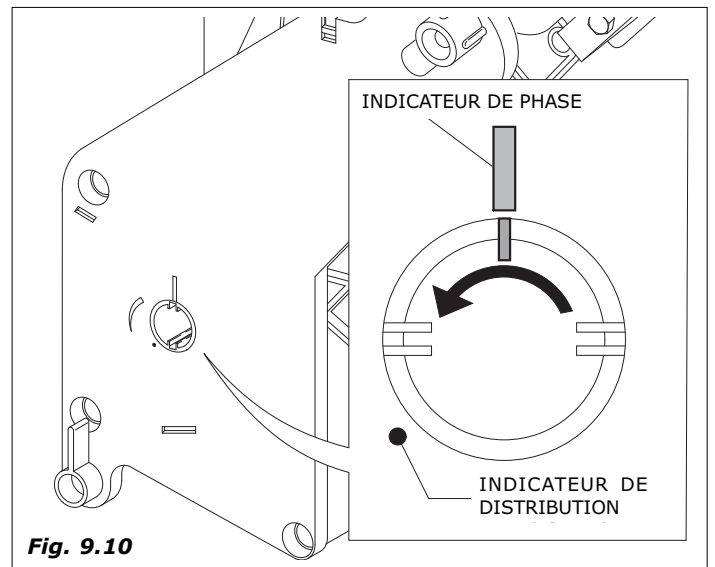
Pour des interventions plus complexes, par exemple: détartrage des chaudières, il faut avoir une bonne connaissance du distributeur.

Mensuellement, faire la débactérisation de toutes les parties en contact avec les produits en utilisant des produits désinfectants comme nous l'avons déjà décrit à la section 6.5 .

PROCEDURE DE CONTROLE DU CALAGE DU GROUPE CAFE NUOVA BANCHI

S'assurer que, dans la phase de repos, l'index tournant est aligné avec l'index de phase (voir Fig. 9.10).

S'assurer qu'en phase de distribution, l'index tournant est en avance de 1,5 mm tout au plus du point de référence de distribution (l'index tournant doit être en position de distribution entre 0 et 1,5 mm à partir du point de distribution).





9.2 PROCEDURES D'ENTRETIEN

Equipement idéal :

Pour le personnel responsable du chargement et de l'entretien, l'équipement idéal est composé de la manière suivante :

- Boîte à outils,
- Tenue de nettoyage,
- Gants jetables,
- Serre-tuyauteries,
- Rouleau de papier essuie-tout alimentaire,
- Bâtonnet en bois ou en plastique,
- Confection de détergent,
- Confection de désinfectant,
- Panneau "Distributeurs hors service",
- Table d'appui (facultative).

Ne jamais utiliser :

- Eponges, chiffons en tissu,
- Pinceaux,
- Tournevis ou objets métalliques.

9.2.1 Désinfection



QUELQUES AVIS IMPORTANTS:

- Opérateurs et techniciens du vending qui normalement entrent en contact avec les produits alimentaires doivent faire particulièrement attention au nettoyage personnel et de leur vêtements.

En particulier avant de commencer chaque opération sur le distributeur s'assurer de:

- porter des chaussures de protection ou au moins aptes à l'emploi
- se laver soigneusement les mains
- maintenir les ongles courts, propres et sans vernis
- porter les cheveux courts et propres
- éviter de se griffer pendant les opérations d'entretien
- ne pas fumer et ne pas manger pendant le travail
- éviter de toucher cheveux, bouche, nez pendant le travail
- éviter de porter bagues, bracelets, montres
- couvrir toute blessure éventuelle
- éviter tout parfum fort

La contamination la plus grande des aliments passe à travers les mains; nous vous rappelons donc de laver vos mains chaque fois :

- que l'on commence à travailler sur le distributeur
- après avoir été à la toilette
- après avoir touché les cheveux, le nez, ou avoir mangé
- après avoir touché des produits chimiques pour le nettoyage
- après des poignées de main avec d'autres personnes

Si l'on utilise des gants de protection, il faut les changer chaque fois qu'ils entrent en contact avec des objets polluants.

Comment garantir l'hygiène :

- employer un désinfectant.

Les désinfectants ont pour objet de détruire les micro-organismes présents en surface.

Comment garantir la propreté :

- employer des détergents et/ou détersifs.

Les détergents ont pour objet d'éliminer le plus gros de la saleté.

Il existe, dans le commerce et généralement dans les pharmacies, des produits à la fois détergent et désinfectant (à base de chlore).

Pour tout ce qui n'a pas été mentionné dans ce chapitre, se référer à la réglementation HACCP et en particulier faire attention à ce qui suit:

- Le nettoyage des locaux,
- Le transport des produits,
- L'entretien des appareillages,
- L'élimination des déchets,
- L'approvisionnement en eau potable,
- L'hygiène personnel,
- Les caractéristiques des produits alimentaires,
- (directive 93/43/CEE)

Quelques importants avis (réf. Directive 93/43)

- Les locaux où les distributeurs automatiques sont installés doivent être tels à empêcher l'accumulation de saleté, le contact avec matériaux toxiques et la formation d'eau de condensation ou moisissure sur les surfaces de la machine même.
- En outre il est important que les locaux où le distributeur est installé puissent garantir une correcte procédure hygiénique en empêchant aussi la contamination croisée, pendant les opérations, entre produits alimentaires, équipements, matériaux, eau, recirculation d'air ou interventions du personnel et en excluant tout agent extérieur de contamination tel qu'insectes ou d'autres animaux nuisibles.
- Vérifier que le branchement hydrique soit adéquat et conforme à la directive CEE 80/778 concernant la qualité des eaux destinées à la consommation de l'homme.
- Assurer une correcte aération mécanique ou naturelle, en évitant le flux mécanique d'air provenant d'une zone contaminée vers une zone propre.

Les opérations de nettoyage peuvent s'effectuer :

- 1 sur le lieu ou le distributeur automatique est installé,
- 2 auprès de la société exploitante.

Exemple de procédure idéale de nettoyage d'un distributeur automatique de boissons chaudes :

L'employé à l'hygiène de l'installation doit, avant d'ouvrir le distributeur, s'assurer de l'état de propreté de l'environnement et apposer un panneau indiquant aux consommateurs potentiels que:

- "l'appareil est hors service pour entretien",
- il est important, lors des opérations de nettoyage et d'assainissement, que l'employé ne suspende jamais son travail pour faire fonctionner le distributeur.
- Pour le nettoyage intérieur utiliser des torchons propres, mieux encore si jetables.
- Il est indispensable de ne jamais faire entrer en contact produits employés pour le nettoyage générique du distributeur avec les produits employés pour le nettoyage des parties en contact avec les aliments.
- Faire attention pendant les opérations de nettoyage de ne pas transférer de germes des zones sales à d'autres zones déjà nettoyées.

A) Employer des gants propres

B) Employer de l'eau chaude non des toilettes

C) Faire plus d'attention pour le nettoyage des parties en contact avec les substances alimentaires

- Enlever soigneusement tous les résidus de saleté avant de procéder à l'emploi de désinfectants.
- Eviter soigneusement tout contact d'aliments avec des surfaces sales.
- Pendant les opérations de nettoyage respecter scrupuleusement les indications sur les récipients des détergents chimiques. Eviter absolument que les paquets des aliments entrent en contact avec les détergents.
- Vérifier que votre équipement de nettoyage soit en parfaites conditions d'emploi.

D) A la fin des opérations de nettoyage mettre les sacs de récolte des ordures dans des aires appropriées loin des zones où les distributeurs automatiques seront installés.

9.2.2 Contrôle température

- Régler la température du distributeur selon les spécifications recommandées par les fabricants des aliments contenus dans le distributeur
- Généralement les aliments se conservent de façon appropriée à une température inférieure à 8°C.
- En particulier il est recommandable de conserver les sandwiches à une température entre 3°C et 5°C.
- Il est évident que ces produits doivent être transportés dans des récipients thermiques appropriés.

INFORMATIONS GENERALES SUR LES PRODUITS DISTRIBUES

- toujours contrôler la date d'échéance
- toujours contrôler la fermeture hermétique des paquets
- rappeler que les aliments doivent être toujours conservés au moins à 15 cm du sol
- pendant le chargement ne toucher jamais les verres mais les faire toujours glisser hors du paquet
- pendant le chargement ne toucher jamais les cuillers à café mais les faire toujours glisser hors du paquet.
- Eviter de conserver les produits solubles longtemps ou dans des milieux ensoleillés ou humides.

Le tableau suivant résume le comportement recommandé afin de réduire au minimum le risque de prolifération et contamination de bactéries à l'intérieur du distributeur.

TYPOLOGIE D'INTERVENTION	TEMPS / n° SELECTIONS		
	CHAQUE JOUR	CHAQUE SEMAINE	20000 BATTUES OU MAXI CHAQUE MOIS
Enlever et laver toutes les parties visibles dans la zone de distribution avec liquide désinfectant.	•		
Vider les seaux fonds liquides et les nettoyer avec liquide désinfectant.	•		
Vider le récipient marc de café et le laver avec liquide désinfectant.	•		
Enlever tous les récipients et nettoyer avec un torchon humide toutes les parties d'appui de ceux-ci, aussi bien que le fond du distributeur et l'extérieur du distributeur, en particulier la zone de distribution, ensuite procéder à la désinfection.		•	
* Kit de désinfection des parties plastiques destinées au passage du produit en poudre ou liquide (coupes,tubes, brides de distribution, gicleurs...). Pour des informations plus détaillées, veuillez contacter directement la Société Bianchi.			•
* La Société Bianchi a prédisposé des kits spécifiques projetés exprès pour chaque modèle de distributeur.			

9.3 Reglages



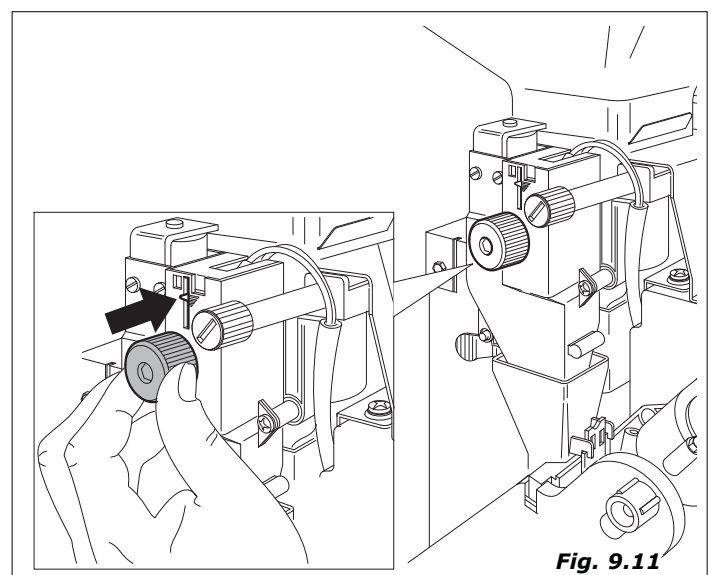
9.3.1 Reglages doses et mouture

Le distributeur est livré réglé sur des valeurs standards :

- Température café dans le gobelet environ 78°C pour 38 cc de produit donné.
- Température des produits solubles dans le gobelet environ 73°C.
- Quantité de poudre de café grains environ 7.0 g.
- Quantité de poudre soluble voir tableau.

Pour obtenir les meilleurs résultats avec les produits utilisés, nous conseillons de contrôler :

- **Grammage du café moulu.** Varier la quantité en agissant sur la poignée placée sur le doseur (Fig.9.11). Chaque cran de la poignée de réglage correspond à une valeur de 0,05 grammes. En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, la dose diminue. En tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la dose augmente. La variation de produit est contrôlable par l'intermédiaire des crans de référence placés sur le corps du doseur (voir figure 9.11). La pastille de café doit, normalement, se présenter compacte et légèrement humide.



- **Réglage du degré de mouture.** Tourner la vis (Fig.9.12) afin d'obtenir les résultats souhaités.

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture fine, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture grosse.

Après le réglage, il doit être effectué 3 tarages du produit, afin de vérifier la justesse du réglage. Plus la granulométrie est fine, plus le temps de coulée du produit sera important.

9.3.2 Réglage des électrovannes solubles

Dans les produits solubles, on peut régler électroniquement la quantité d'eau et la dose de poudre, en variant les paramètres standards, la procédure est illustrée au chapitre 7.0 PROGRAMMATION.

A cause de problèmes liés à la formation de calcaire, on peut avoir des réductions de quantité d'eau des électrovannes solubles.

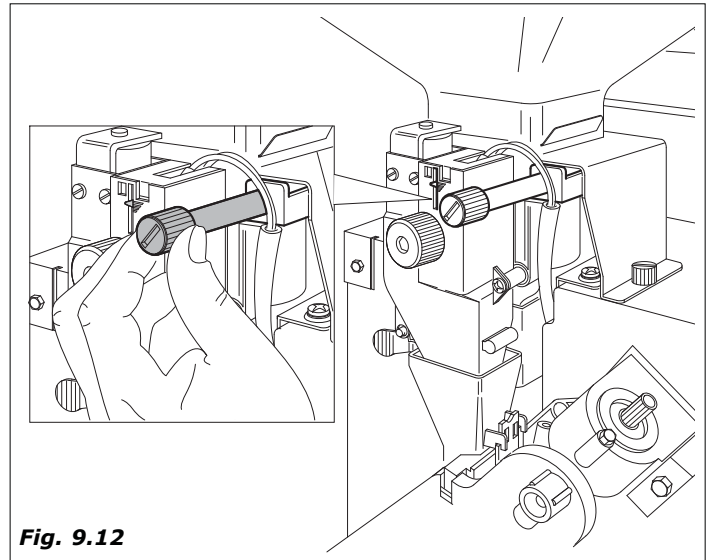


Fig. 9.12



9.4 Arrêt

Pour un arrêt prolongé du distributeur, il est nécessaire d'effectuer des opérations préventives :

- Débranchez électriquement et hydrauliquement le distributeur
- Videz complètement la chaudière soluble et le bac tampon, en enlevant le bouchon sur le tube de vidange
- Remettre le bouchon lorsque la vidange a été effectuée
- Enlevez tous les produits des bacs (figure 9.13)
- Procédez au lavage de toutes les parties en contact avec les poudres suivant chapitre déjà décrit
- Videz le seau d'égouttures et le nettoyer correctement
- Enlevez le sac à marc
- Nettoyez avec un chiffon humide toutes les surfaces internes et externes du distributeur
- Protégez le distributeur avec un film plastique (figure 9.14)
- Le stocker dans des locaux secs, à l'abri et avec une température non inférieure à 1°C.

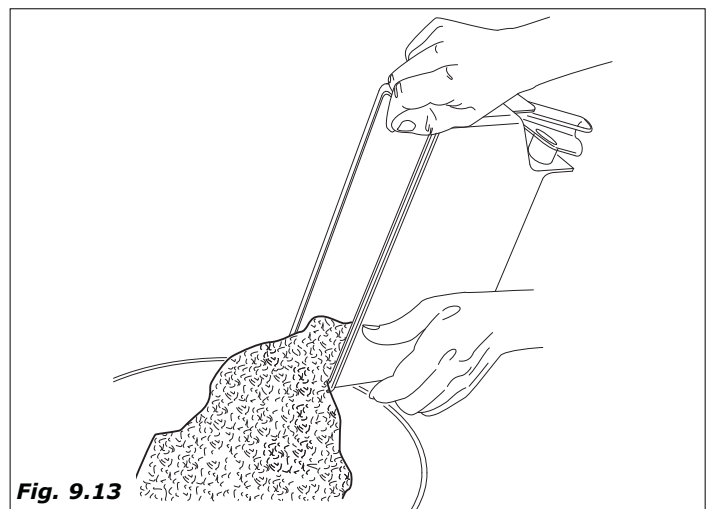


Fig. 9.13

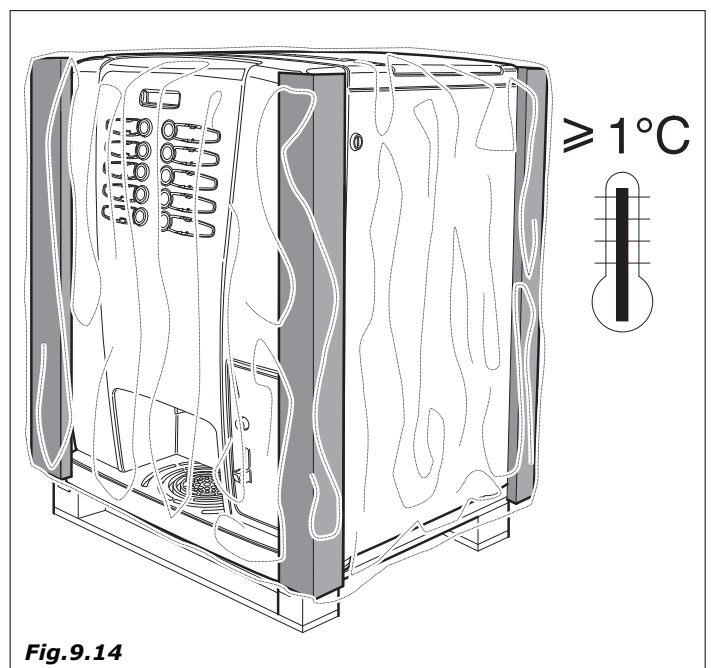


Fig.9.14

10.0 ACCESSOIRES



10.1 Kit meubles de base

Deux meubles de base auxquels superposer le distributeur automatique sont disponibles sur demande.

La différence entre les deux meubles est le fait qu'un meuble a la possibilité de permettre l'installation de la boîte à jetons, l'autre non.

N.B.: le distributeur IRIS express a à l'intérieur déjà installée de série la chute drainant les fonds directement dans le meuble ; à l'intérieur les deux meubles sont équipés avec deux seaux et le capteur de « trop plein » dans le seau des liquides.

Pour le montage et l'union du meuble avec le distributeur procéder de la façon suivante:

- enlever les 4 pieds installés sur le modèle à table (Fig.10.1)
- superposer le distributeur au meuble (Fig.10.2)

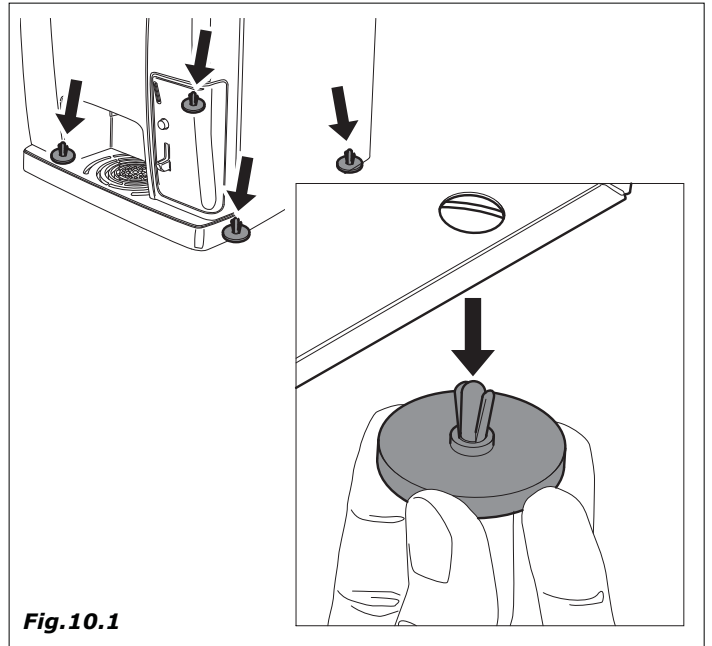


Fig.10.1

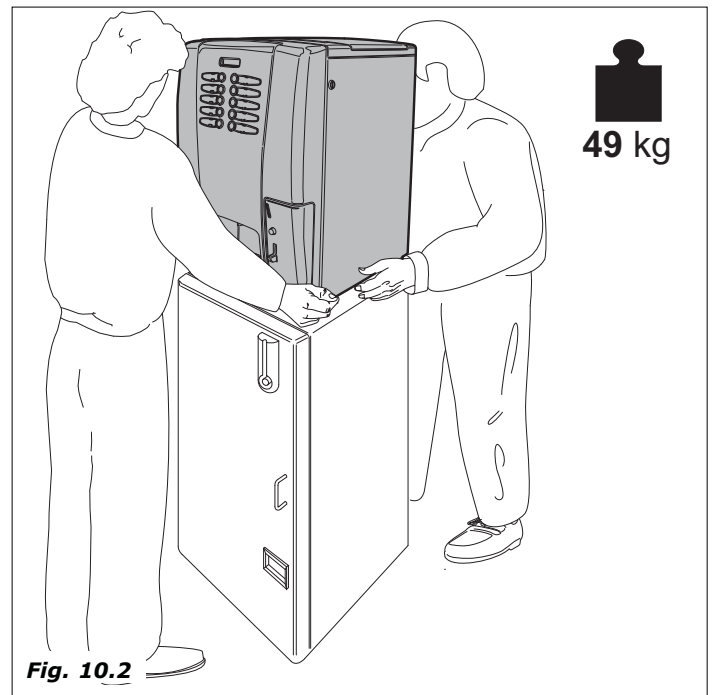


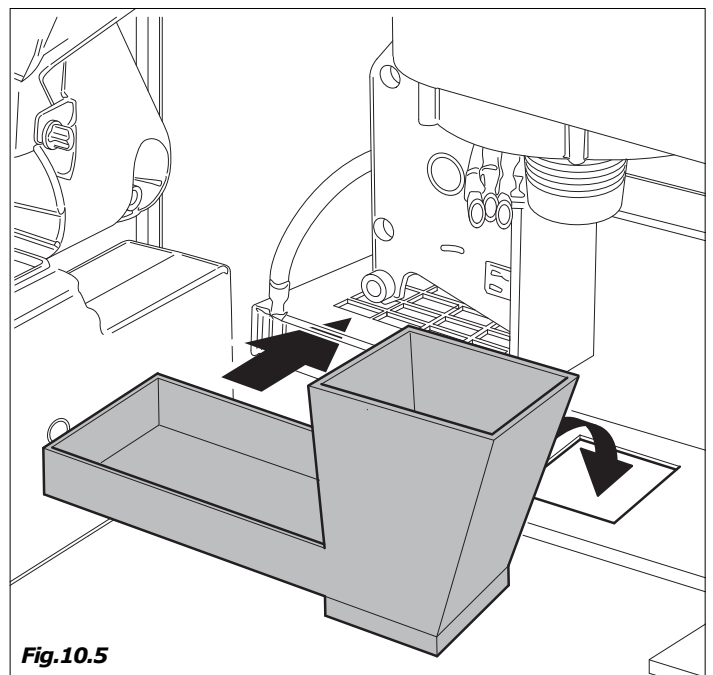
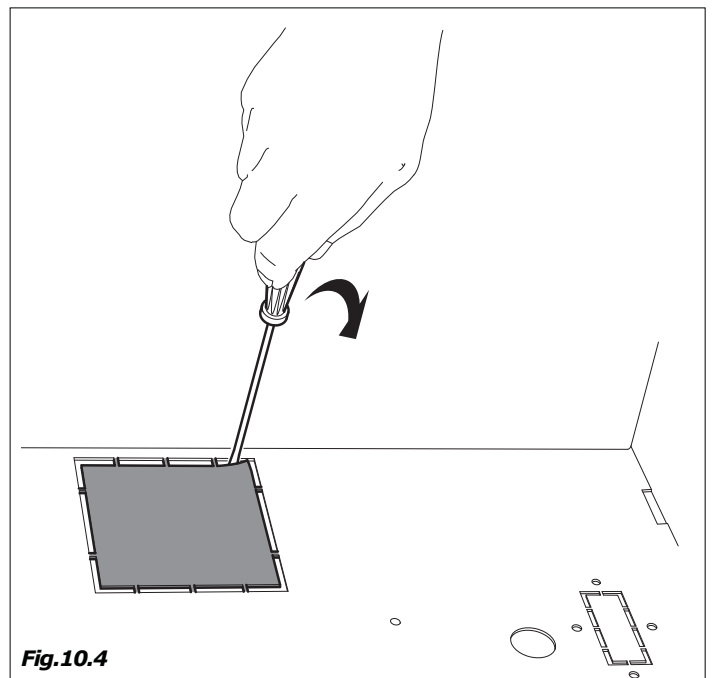
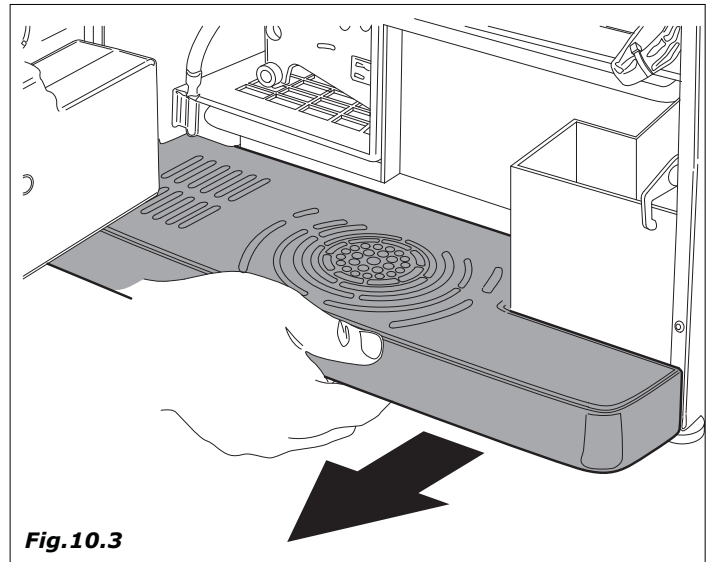
Fig. 10.2

10.1.1 Insertion chute de déchargement marc de café

Enlever la cuve de récolte fonds liquides (Fig.10.3) et la cuve de récolte marc de café.

Se rappeler de:

- Enlever le disque sur le fond du distributeur en rompant les ailettes de jonction (Fig.10.4).
- Réinsérer la cuve de récolte fonds liquides.
- Réinsérer la cuve de récolte marc de café (Fig.10.5).



10.1.2 Récolte fonds liquides

- Enlever la cuve et percer le déchargement comme indiqué à la figure 10.8.
- Insérer le tube au silicone dans le siège relatif de la cuve.
- A ce point réinsérer la cuve de récolte fonds liquides et vérifier la présence du seau dans le siège inférieur (Fig.10.9).

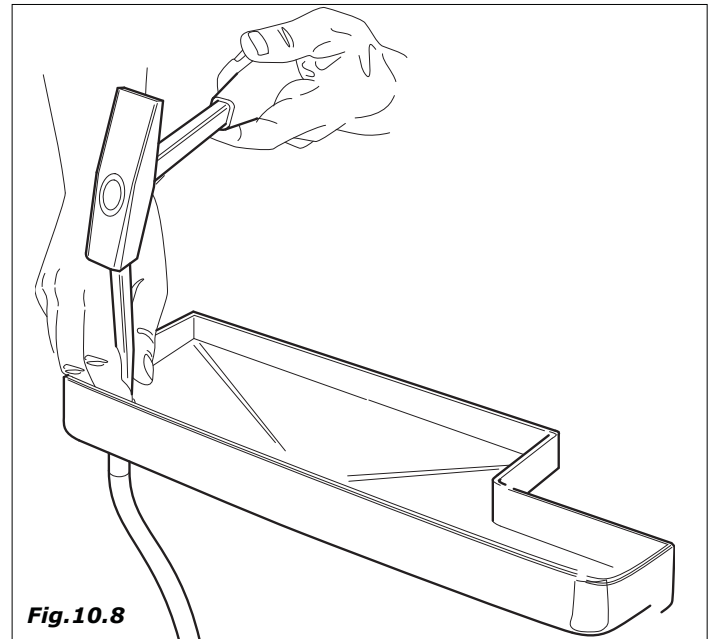


Fig.10.8

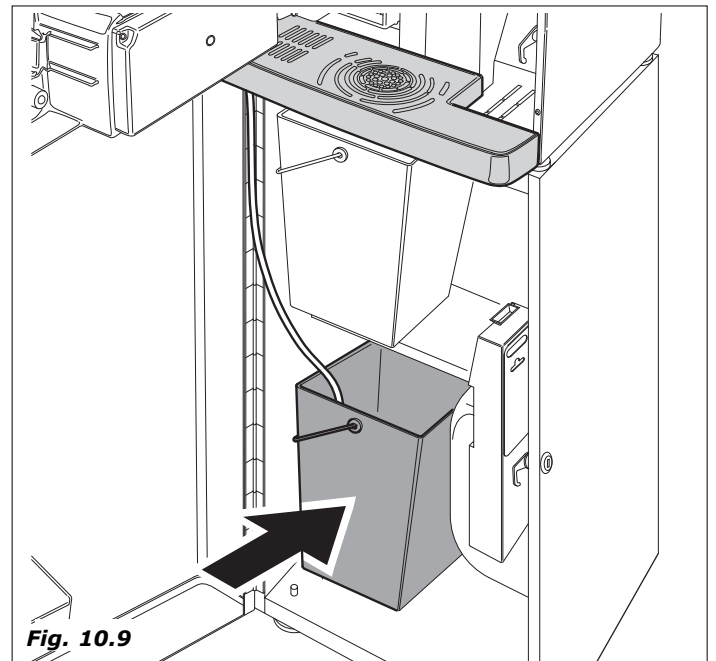


Fig. 10.9

10.1.3 Montage des chutes et boîte à pièces/jetons

- Assembler la boîte à pièces sur la partie inférieure du meuble en la fixant à l'équerre relative (Fig.10.10).

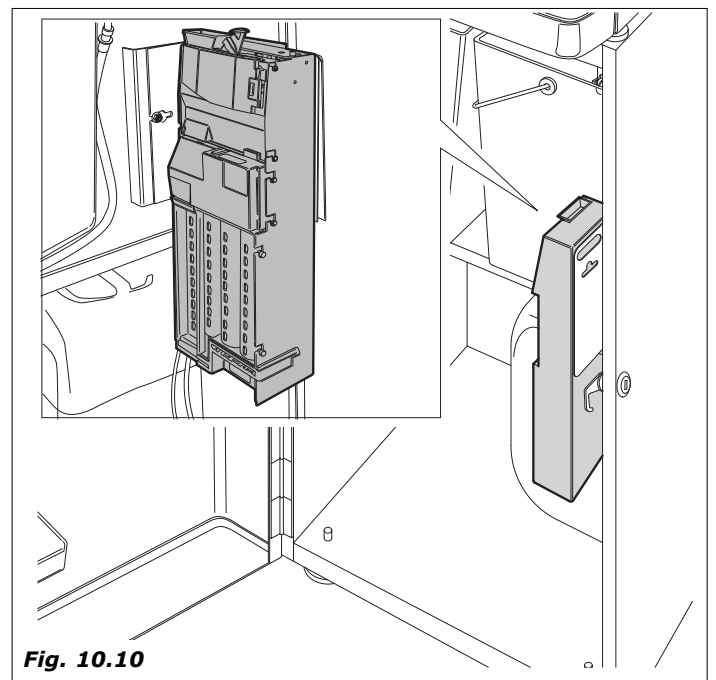


Fig. 10.10

10.1.4 Kit pompe (Fig. 10.11)

Le kit pompe est disponible pour permettre au distributeur d'être opérationnel même sans le branchement direct au réseau hydrique.

Les instructions pour le montage et les caractéristiques techniques sont contenues dans le kit.

Le kit pompe comprend:

- pompe 24V DC avec câble 150 cm et attelages faston mâles
- tube silicone 120 cm 5x9
- tube silicone 70 cm 7x11
- embrayage porte gomme
- bec de déchargement
- manchon femelle
- câble micro cuve pour réservoir autonome

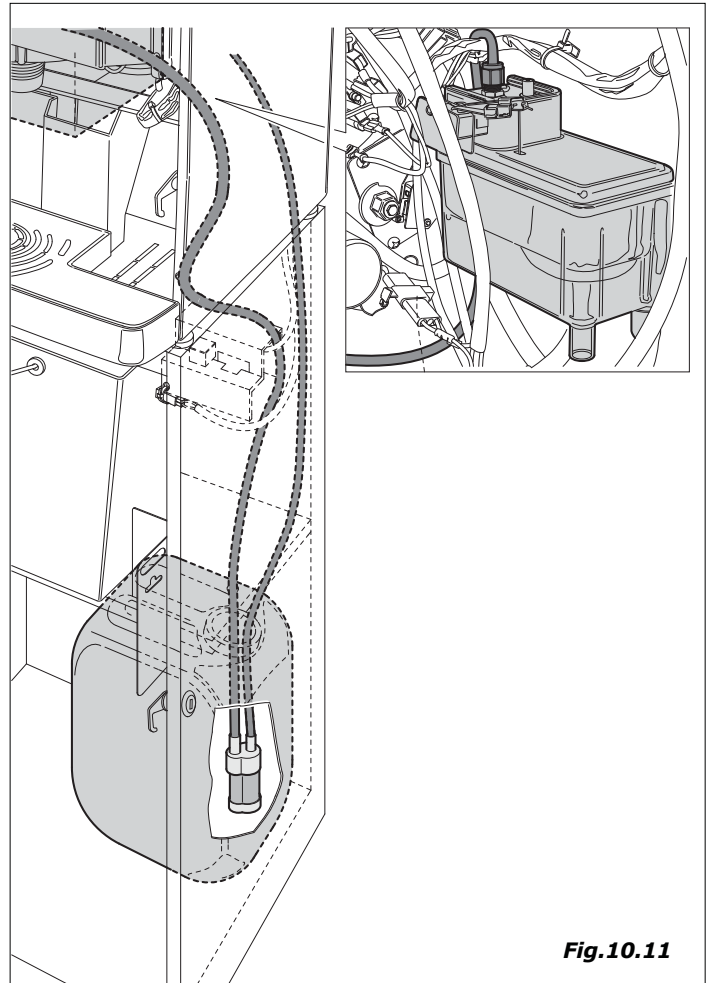






































Fig.10.11













11.0 GUIDE DES PANNES ET ANOMALIES

Quand une alarme va se passer, normalement son effet est celui d'éteindre toutes les sorties et de bloquer toute distribution en cours. Toutes les alarmes peuvent être éliminées, après la levée de la cause, en entrant en entretien et en appuyant sur la touche 10 (sur le clavier en haut à droite).

La ligne 1 montre le mot Alarme tandis que la ligne 2 visualise l'alarme.

Message à l'écran	Cause probable	Solution
<i>Alarmes non mémorisées</i>		
Alarme - Erreur eeprom	<i>Se déclenche si est relevée une erreur dans l'eeprom. Sur la ligne 2, est visualisé le message Erreur eeprom. En effectuant l'opération de réinitialisation, sont également rechargés les données par défaut dans l'eeprom (uniquement si cette alarme est présente).</i>	 Effectuer l'opération de reset des alarmes.
Alarme - Erreur monnayeur	<i>Cette alarme n'est active que si le monnayeur Executive ou MDB est habilité. Elle se déclenche lorsque se vérifie une erreur de connexion entre la carte et le monnayeur ou bien lorsque le monnayeur n'est pas relevé. -Executive : est prévu un retard de 60 secondes à partir du moment où ne serait pas relevé le monnayeur, avant que ne se déclenche l'alarme. -MDB : le retard est de 10 s à l'allumage, donc environ de 2 secondes.</i>	 Ces alarmes se réarment automatiquement.
Alarme - Facteur d'échelle	<i>Dans l'emploi du monnayeur Executive (et pas en Price Holding) ou MDB, si l'on impose une valeur du prix telle que, multipliée par la Monnaie de base du monnayeur, on dépasse la fourchette de valeurs admises pour le prix, celle-ci est signalée par le message Facteur d'échelle. Cette alarme se réarme automatiquement dès que la valeur imposée est reportée à une valeur admissible.</i>	 Vérifier, dans les paramètres de programmation du monnayeur, la valeur de la Monnaie de base.
E08 MANQUE D'EAU	<i>Se déclenche 2 secondes après le relèvement du micro vide eau. Eteint la résistance et réinitialise le timeout pour E12. Avec option pompe autonome habilitée pendant le temps timeout pompe autonome programmé visualise chargement eau, à savoir jusqu'à la sortie de la pompe autonome reste ouverte pour visualiser ensuite le message E08 - vide eau. Cette alarme a comme effets la désactivation de la boîte à jetons et la distribution de boissons. Auto-redémarrant</i>	 Vérifier le débit d'eau de l'installation du réseau, L'électrovanne d'entrée d'eau. Le bon fonctionnement du micro du réservoir.
		 Vider le seau de fond des liquides.
		 Vérifier le micro du réservoir et le remplacer éventuellement.
E12 TEMP. < 60°C	<i>Se vérifie si, à la réinitialisation, la température réglée moins 15°C n'est pas atteinte dans les 15 minutes ou bien si, durant le fonctionnement courant, la température reste en dessous de 60°C pendant 15 minutes.</i>	 Vérifier les paramètres de programmation. Contrôler le " Clixon ".
	<i>Se déclenche 10 secondes après son activation si le moteur de déclenchement verres n'a pas activé le MFC Déclenchement Verres ou bien si le moteur rotation colonne reste actif pour plus de 90 secondes.</i>	 Effectuer le remplissage de la colonne.
		 Vérifier le microcontact et si besoin le changer.
E18 CONV. SUCRE	<i>Se déclenche 10 secondes après son activation si le moteur convoyeur sucre n'a pas activé le Micro Convoyeur Sucre.</i>	 Contrôler le microcontact de position moteur et éventuellement le remplacer.
E00 HORS SERVICE	<i>Va se passer si tous les slaves branchés à la carte sont en alarme. Aucune distribution sur les slaves n'est donc possible.</i>	 Vérifier alarmes en maintenance
CONFIGURATION	<i>Va se passer si la révision du slave branché à la carte n'est pas compatible.</i>	 Mises à jours du logiciel sont disponibles sur le portail technique Bianchi, si ce la n'est pas possible veuillez contacter la Société Bianchi.
<i>Alarmes mémorisées</i>		
E17 MOTEUR BRAS	<i>Elle a lieu lorsque se déclenche le timeout de 10 secondes durant le mouvement du transfert gobelets.</i>	 Contrôler et éventuellement remplacer.
		 Vérifier microcontact position moteur.
E 21 BOISSON NON DISP	<i>Se déclenche si est présente la signalisation E05 eu une quelconque des signalisations E02, E03, E04, E06 et E025.</i>	 Vérifier les signalisations.

Message à l'écran	Cause probable	Solution
<i>Signalisations mémorisées</i>		
E02 MOULIN	<i>Se déclenche si l'on dépasse la temporisation programmée du moulin. L'écran visualise le message 'Sans café'. Le montant n'est de nouveau crédité que dans le cas de mouture instantanée.</i>	 <i>Pouvoir au remplissage du récipient.</i>
		 <i>Vérifier qu'il n'y a pas d'obstacles entre les meules. Vérifier les connexions électriques du moteur.</i>
E03 GROUPE CAFE	<i>Se déclenche si l'on dépasse la temporisation programmée du groupe du café. L'écran visualise le message 'Sans café'. Le montant est de nouveau crédité.</i>	 <i>Vérifier les éventuelles ruptures et l'alimentation électrique du moteur.</i>
		 <i>Vérifier le micro-interrupteur et le remplacer éventuellement.</i>
E04 POMPE EXPRESS	<i>Se déclenche durant la distribution de l'eau du café, si au moins 10 cm³ ne sont pas distribués dans la temporisation programmée de la pompe. L'écran visualise le message 'Sans café'. Le montant est de nouveau crédité.</i>	 <i>Vérifier la pompe et la remplacer éventuellement.</i>
		 <i>Vérifier l'électrovanne du café et la remplacer éventuellement.</i>
		 <i>Vérifier le compteur volumétrique et le remplacer éventuellement.</i>
E05 POMPE SOLUBLES	<i>Se déclenche durant la distribution de l'eau des solubles ou de l'eau chaude, si n'est pas distribuée au moins la moitié de la dose dans la temporisation programmée de la pompe. L'écran visualise le message 'Express seul'. Le montant est de nouveau crédité si l'on ne distribuait pas de l'eau chaude.</i>	 <i>Vérifier la pompe et la remplacer éventuellement</i>
		 <i>Vérifier l'électrovanne des solubles et la remplacer éventuellement</i>
		 <i>Vérifier le compteur volumétrique et le remplacer éventuellement.</i>
E06 DOSEUR CAFE	<i>Se déclenche si, après la phase de déclenchement du café, le micro de la dose reste enfoncé. L'écran visualise le message 'Sans café'. Le montant est de nouveau crédité.</i>	 <i>Vérifier le micro-interrupteur de la dose et le remplacer éventuellement.</i>
		 <i>Vérifier les éventuelles obturations et les éliminer éventuellement.</i>
E11 SONDE NTC	<i>Se vérifie si la sonde de température est en court-circuit ou si le circuit est ouvert. La résistance est éteinte si le NTC est en court-circuit ou ouvert. Est prévu, à l'allumage, un retard de 30 secondes, avant la réalisation de l'alarme.</i>	 <i>Vérifier les connexions électriques.</i>
		 <i>Vérifier la résistance de la sonde NTC et la remplacer éventuellement.</i>
E16 DEBIT	<i>Distribution solubles ou eau chaude : se vérifie si est distribuée une quantité d'eau comprise entre 50% et 70% de la dose programmée. L'écran visualise un '*' comme dernier caractère. Cette signalisation prévaut sur celles des décomptages (les trois successifs).</i>	 <i>Voir note (1)</i>
<i>Signalisations non mémorisées</i>		
E25 PAS DE GROUPE	<i>Relève l'absence du groupe. Avec cette alarme, le monnayeur et la sélection des boissons sont désactivés. Cette alarme se réarme automatiquement.</i>	 <i>Vérifier le micro-interrupteur de présence du groupe et le remplacer éventuellement.</i>
E22 DÉPURATEUR	<i>Se déclenche si la valeur du décomptage du dépurateur est égale à zéro. Visualise "0" dans le dernier case du display.</i>	 <i>Régénérer le dépurateur. Réinitialiser le décomptage du dépurateur en programmation.</i>
E23 MEULES	<i>Se déclenche si la valeur du décomptage des meules à café est égale à zéro. Visualise "\$" dans le dernier case du display.</i>	 <i>Remplacer les meules. Réinitialiser le décomptage des meules en programmation.</i>
E24 FILTRES	<i>Se déclenche si la valeur du décomptage des filtres café est égale à zéro. Visualise "&" dans le dernier case du display.</i>	 <i>Remplacer les filtres. Réinitialiser le décomptage des filtres en programmation.</i>
E32 - ELECTROVANNE	<i>Va s'activer si la valeur du décompteur de l'électrovanne est égale à zéro. Visualise "^" dans le dernier case du display.</i>	 <i>Remplacer électrovanne. Réinitialiser le décomptage des électrovanne en programmation.</i>
E33 - GARNITURES	<i>Va s'activer si la valeur du décompteur des garnitures est égale à zéro. Visualise "<" dans le dernier case du display.</i>	 <i>Remplacer garnitures. Réinitialiser le décomptage des garnitures en programmation.</i>

Message à l'écran	Cause probable	Solution
E34 - CHAUDIÈRE	Va s'activer si la valeur du décompteur de la chaudière est égale à zéro. Il visualise ">" dans le dernier case du display.	 Restaurer le compteur descendente chaudière en progr.
E35 - Désinfect. HACCP	Va s'activer si la valeur du décompteur de la désinfection HACCP est égale à zéro. Il visualise "@" dans le dernier case du display.	 Restaurer le compteur descendente désinfection en progr.
<i>Signalisations mémorisées omnifet</i>		
E30 - OMNIFET XX	Se déclenche lorsque est relevée une panne de l'omnifet xx (voir tableau).	 Vérifier les éventuels courts-circuits relatifs à l'OMNIFET signalé. Eliminer la cause et éteindre le distributeur pendant quelques minutes. Effectuer l'opération de reset des alarmes.
xx Sortie contrôlée par l'omnifet (version soluble)		
0 Electrovanne d'entrée d'eau		8 Motoréducteur lait/convoyeur
1 Electrovanne café		9 Motoréducteur dek ou bouillon
2 Electrovanne lait/chocolat		10 Motoréducteur chocolat
3 Relé pour pompe autonome		11 Mixeur lait/chocolat
4 Electrovanne thé		12 (non utilisé)
5 Motoréducteur dek ou sucre		13 Mixeur dek ou bouillon
6 Electrovanne dek ou bouillon		14 Mixeur café
7 Motoréducteur thé		15 (non utilisé)
xx Sortie contrôlée par l'omnifet (version express)		
0 Electrovanne eau chaude		8 Motoréducteur chocolat
1 Electrovanne thé		9 Pompe autonome
2 Electrovanne lait/chocolat		10 Motoréducteur lait
3 Moteur sucre et palette		11 Mixeur lait/chocolat
4 Mixeur thé		12 (non utilisé)
5 Motoréducteur sucre		13 Molinillo
6 Electrovanne café		14 Magnéto café
7 Motoréducteur thé		15 (non utilisé)
OMNIFET POMPE	Se déclenche lorsqu'une panne est relevée sur l'omnifet de la pompe.	 Vérifier les éventuels courts-circuits relatifs à l'OMNIFIT DE LA POMPE. Eliminer la cause et éteindre le distributeur pendant quelques minutes. Effectuer l'opération de reset des alarmes.
		 Vérifier la pompe et la remplacer éventuellement.
Alarmes cartes 'Vega'		
<i>Alarmes mémorisées</i>		
Vega eeprom	Elle se déclenche si une erreur est relevée dans l'eeprom. Avec l'opération de rétablissement les données d'usine dans l'eeprom seront aussi rechargées (uniquement si cette alarme est présente).	 Effectuer l'opération de rétablissement des alarmes.
<i>Alarmes non mémorisées</i>		
V00 - Hors service	Elle se déclenche si la communication de la carte avec le Master est interrompue.	 Vérifier connexions Master/Slave. Contrôler alarmes en maintenance.
<i>Indications mémorisées</i>		
Vega secteur xx	Se déclenche si le timeout moteur du secteur xx s'active durant la distribution	 Contrôler motoréducteur secteur, spirale et connexions électriques
Vega T sécurité	Se déclenche si la température de sécurité est dépassée.	 Vérifier les paramètres de programmation. Vérifier groupe réfrigérant
Vega sonde NTC	Elle a lieu si la sonde de température va en court ou si le circuit est ouvert. A l'allumage un retard de 30 secondes est prévu avant la vérification de l'alarme.	 Contrôler résistance sonde NTC et éventuellement remplacer. Contrôler connexions électriques.
Vega capteur	Va se passer si la carte Vega ne relève pas le capteur de chute produit pour 5 secondes. Le capteur doit être habilité. Si cette signalisation est active la carte se comporte comme un capteur non habilité.	 Vérifier capteur et éventuellement le remplacer
		 Vérifier branchement électrique

⁽¹⁾ L'alarme E16 DEBIT est une simple information qui ne met pas à l'arrêt le distributeur mais qui indique une progressive réduction du débit d'eau dans le circuit pompe électrovanne ou un défaut du doseur volumétrique ; cette alarme présignale une panne imminente E04 POMPE.

Sont en outre prévues, des informations qui ne mettent pas à l'arrêt le distributeur, mais qui ont juste le but de signaler qu'il est nécessaire de faire la régénération des résines de changer les meules ou les filtres.

Le nombre de consommations après lesquelles nous retenons nécessaire la régénération et le changement des meules et des filtres est validé dans le menu " OPTION " ; les informations prévues sont :

- * signale l'erreur **E16 DEBIT**
- **a** signale la régénération du **dépurateur**
- **&** signale le remplacement des **filtres**
- **\$** signale le remplacement des **meules**
- **#** signale le remplacement des **filtres** et des **meules**
- **%** signale la régénération du **dépurateur** et le remplacement des **meules**
- **W** signale la régénération du **dépurateur** et le remplacement des **filtres**
- **p** signale la régénération du **dépurateur** le remplacement des **filtres** et des **meules**

En présence de l'un de ces symboles, en entrant en modalité "SERVICE", s'inscrira au display: **ALARME** suivi du symbole.

Il est prévu une sécurité "**présence groupe**" (micro monté sur le support groupe-chaudière) dans les versions avec groupe plastique ; en absence du groupe, le distributeur signale : SELECTION SANS CAFE EXPRESSO.

Il est également indiqué la présence de :

- Groupe café,
- Eau,
- Café,
- Verres,
- Vide baril des fonds.

et des sécurités :

- Thermostat Chaudière café.
- Interrupteur de la porte.
- Anti-inondation mécanique.
- pompe, moulin, moteur groupe, distribution du café (réglage du temps).

12.0 FERRAILLAGE

Procédez au retrait de toutes les poudres et de l'eau comme décrit dans le paragraphe précédent.

Pour le ferrailage, on conseille de désassembler le distributeur en divisant les parties suivant leur nature (plastique, métal, etc...).

Le confiez ensuite à des entreprises spécialisées dans le recyclage des matériaux.

Si il y a un groupe froid, confiez ce dernier sans le démonter à des entreprises autorisées.

**SCHEMA ÉLECTRIQUE
IRIS SOLUBLE**

Alimentazione per sistemi di pagamento
Optional kit payment system supply

Cappetta riscaldata 20W 24V
Resistance 20W 24V

Elettrovalvola entrata acqua
Inlet water electrovalve

Elettrovalvola acqua latte/cioccolata
Milk/Chocolate electrovalve

Elettrovalvola Tè + Mixer Tè
Tea electrovalve + Tea mix motor

Elettrovalvola acqua brodo
Soup water electrovalve

Predisposizione Kit lampada portiera
KIT door lamp

Elettrovalvola caffè
Coffee electrovalve

Pompa autonoma
Independent pump

Motoriduttore zucchero
Sugar gearmotor

Motoriduttore Tè al limone
Lemon Tea gearmotor

Motoriduttore latte
Milk gearmotor

Motoriduttore cioccolato
Chocolate gearmotor

Motoriduttore caffè
Coffee gearmotor

Motoriduttore brodo
Soup gearmotor

Mixer latte/cioccolata
Milk/chocolate mix motor

Mixer caffè
Coffee mix motor

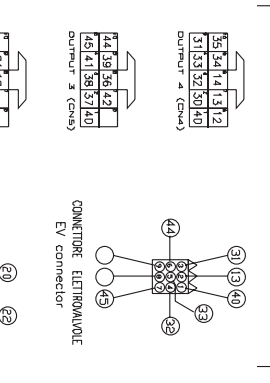
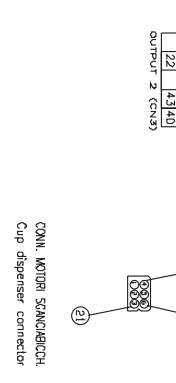
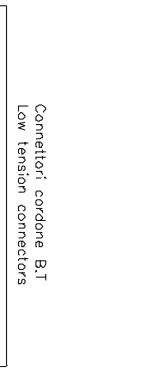
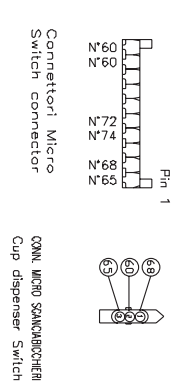
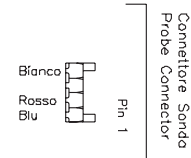
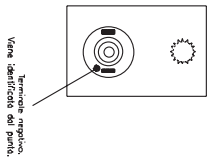
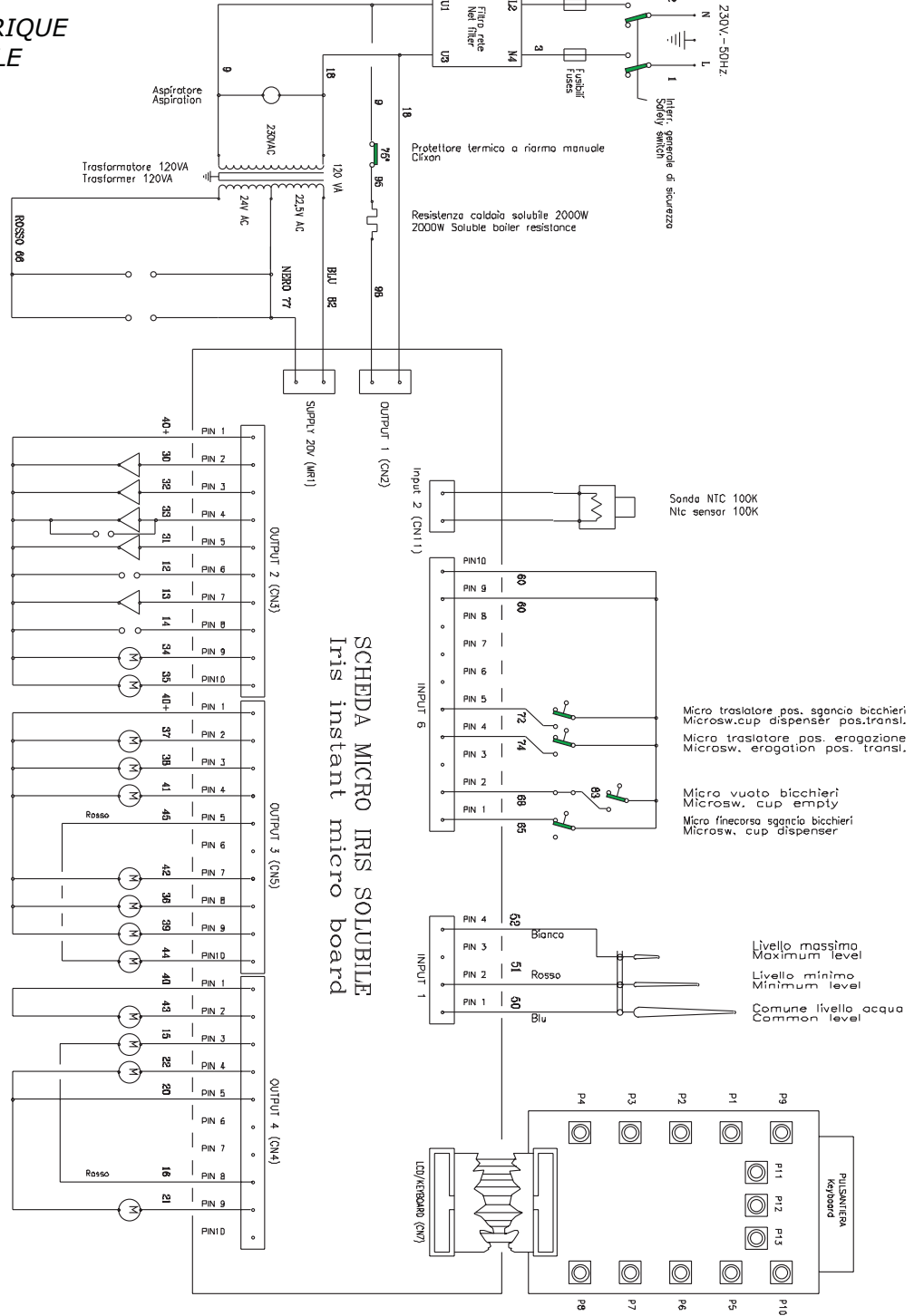
Pompa 24V
24V electric pump

Mixer brodo
Soup mix motor

Motore slitta
Sledge motor

Rotazione colonna bicchieri
Cups turret rotation

Sgancio bicchiere
Cup dispenser





FICHE RAPPORT MISE EN SERVICE

ACTIVATION GARANTIE

Nous prions notre amable clientèle de retourner via fax ou via e-mail cette fiche (S.R.1) à l'attention de Bianchi Vending Group S.p.A. après avoir terminé les opérations de mise en service du distributeur, dans le cas d'un résultat positif. En cas de problématique, utiliser la présente fiche pour signaler à Bianchi la problématique et commander pièces détachées en garantie.

Nous vous rappelons que l'envoi de cette fiche remplie est la condition pour l'activation de la Garantie (pour ce numéro de série), qui ira autrement régulièrement déchoir après un an de la date de vente du numéro de série même.

Conditions de garantie indiquées dans le manuel d'emploi et entretien et sur le site www.bianchivending.com

FAX:

Modèle:		Numéro de série	
Attente: (nom société)		N°tel. Client	
Date mise en service		Adresse e-mail/Numéro Fax (pour confirmer l'activation de la garantie)	

PROBLÉMATIQUE PENDANT LA MISE EN SERVICE?

OUI

NON

SI OUI, PROBLÉMATIQUE RELEVÉS

--

EN CAS DE PROBLÉMATIQUE PENDANT LA MISE EN SERVICE, LISTE PIÈCES DÉTACHÉES NÉCESSAIRES:

Code

Quantité

Pièces manquantes	Code	Quantité

NOTE: LES PIÈCES DÉTACHÉES SONT DISPONIBLES:

<p>Numero de tel: 02-47484848 Numero de fax: 02-47484849 Numero de e-mail: bianchi@bianchivending.com Numero de internet: www.bianchivending.com Numero de whatsapp: +39 334 592929 Numero de telegram: @bianchivending</p>	
--	--





FICHE COMMANDE PIÈCES DÉTACHÉES EN GARANTIE

Nous prions notre aimable clientèle de retourner via fax ou via e-mail cette fiche à l'attention de Bianchi Vending Group S.p.A. pour la commande des pièces détachées en garantie, décrivant les détails du défaut constaté sur le distributeur.

Bianchi Vending Group S.p.A. réserve le droit de demander de rendre la pièce défectueuse démontée du distributeur et de se retirer auprès du client dans le cas de manque de individuation du défaut signalé.

Conditions de garantie indiquées dans le manuel d'emploi et entretien et sur le site www.bianchivending.com

FAX :

Modèle:		Numéro de série	
Mittente: <small>(nom société)</small>		N°tel. Client <small>(pour être contacté éventuellement par le personnel de chez Bianchi)</small>	
Date mise en service		Adresse e-mail/Numéro Fax <small>(pour confirmer l'activation de la garantie)</small>	

SI OUI, PROBLÉMATIQUE RELEVÉS

LISTE PIÈCES DÉTACHÉES NÉCESSAIRES:

	Code	Quantité

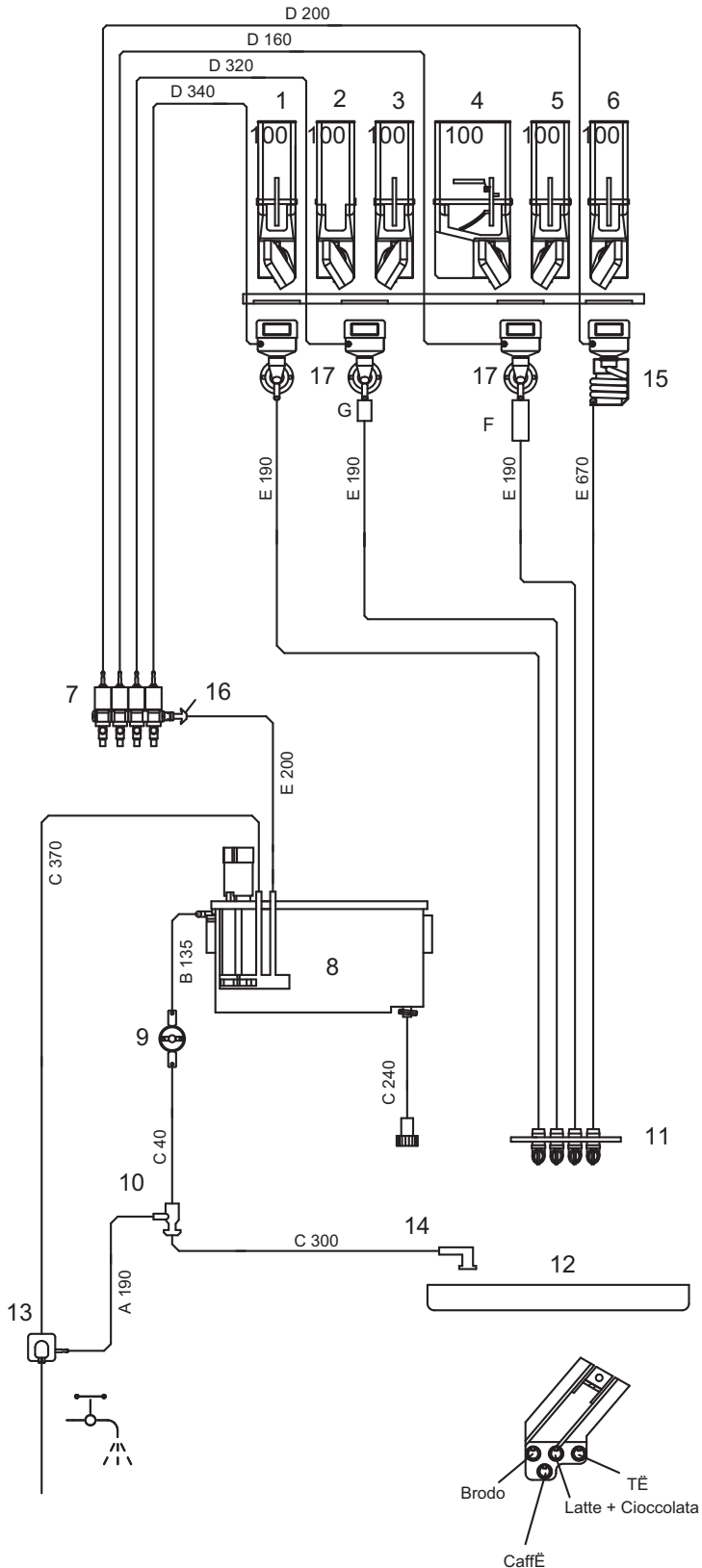
REMARQUES (à compléter en cas de problème, par exemple):

DESCRIZIONE DEL DIFETTO
 DATA DEL RIFUGO
 LOCALITÀ
 DENOMINAZIONE DEL CLIENTE
 INDIRIZZO DEL CLIENTE
 C.A.P. DEL CLIENTE
 C. DI TELEFONAZIONE
 C. DI TELEFONAZIONE
 C. DI TELEFONAZIONE
 C. DI TELEFONAZIONE
 C. DI TELEFONAZIONE
 C. DI TELEFONAZIONE
 C. DI TELEFONAZIONE
 C. DI TELEFONAZIONE
 C. DI TELEFONAZIONE



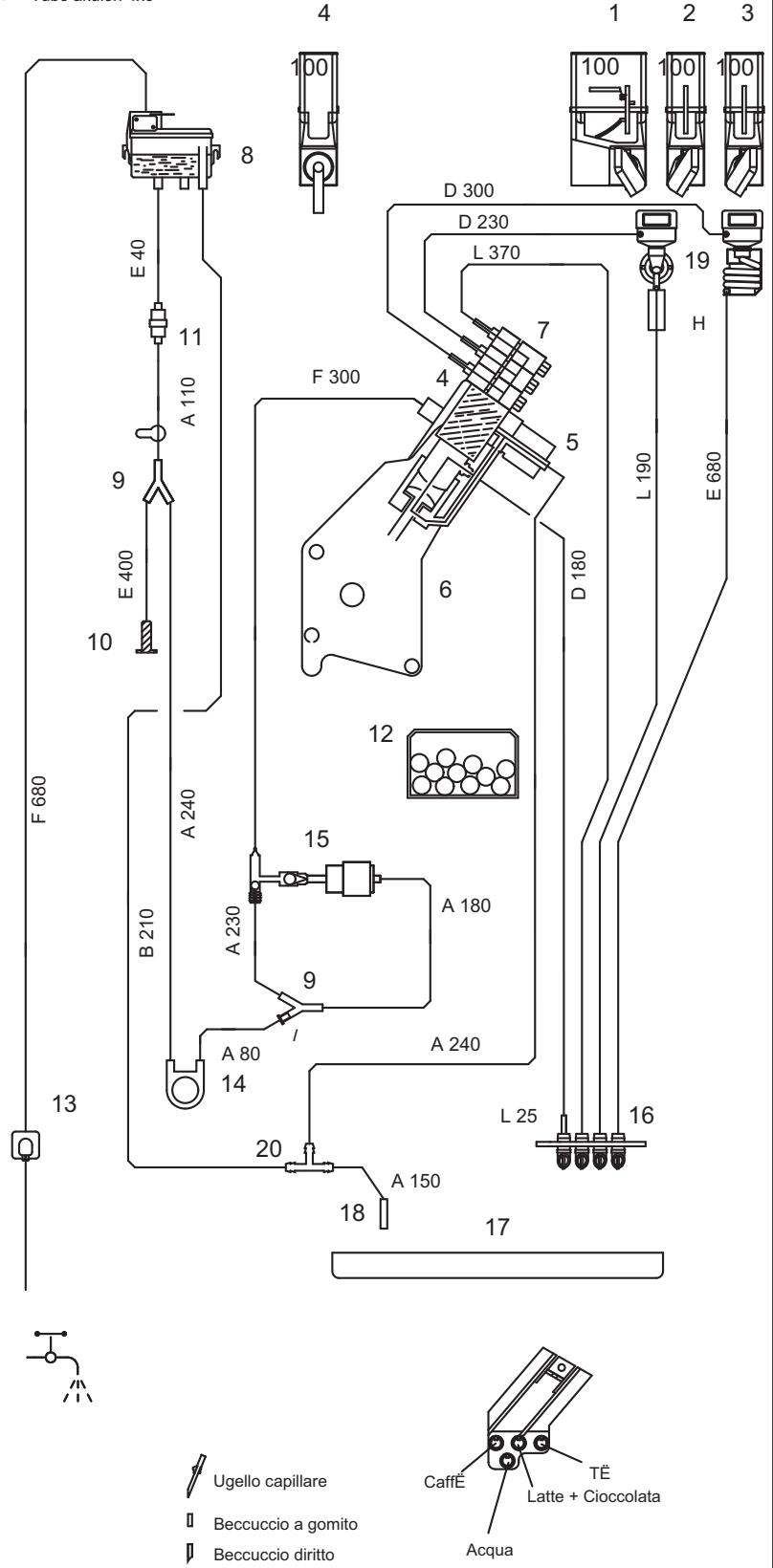
- 1 Trèmie doseuse soup ou dek
- 2 Trèmie doseuse sucre
- 3 Trèmie doseuse caffè
- 4 Trèmie doseuse chocolat
- 5 Trèmie doseuse lait
- 6 Trèmie doseuse the
- 7 Soupape eletrique solubles
- 8 Chaudière
- 9 Clixon
- 10 Etranglement pour soupape eletrique entrèe
- 11 Ensemble receptacle
- 12 Bac a egoutture
- 13 Soupape eletrique entrèe eau
- 14 Raccord de dèchargè
- 15 Serpentin de the
- 16 Gicleur de -1,6 mm
- 17 Mixer + corp de mixer

- A = Tubo silicone 5x9
- B = Tubo silicone 8x11
- C = Tubo silicone 8x12
- D = Tubo silicone 3x6(C)
- E = Tubo silicone 7x11(C)
- F = Riduzione
- G = Riduzione caffè



- 1 Trémie doseuse chocolat
- 2 Trémie doseuse lait
- 3 Trémie doseuse the
- 4 Trémie doseuse sucre
- 5 Soupape électrique 3 voies
- 6 Groupe café
- 7 Pompe
- 8 Cuvette eau
- 9 Raccord 3 voies
- 10 Bouchon
- 11 Filter de l'eau
- 12 Bac à marc
- 13 Soupape électrique entrée eau
- 14 Indicateur de flux
- 15 pompe
- 16 Cup station
- 17 Bac à égoutture
- 18 Raccord de déchargè
- 19 Mélangeurs de sortie
- 20 Raccord à "T"
- 21 Chaudière

A = Tubo silicone 5x9 H = Riduzione
 B = Tubo silicone 8x11 I = Riduzione L=18mm Tint=2.75
 C = Tubo silicone 8x12 L = Tubo silicone 5x9 (C)
 D = Tubo silicone 3x6(C)
 E = Tubo silicone 7x11(C)
 F = Tubo teflon 4x6
 G = Tubo akulon 4x6



**SCHEMA ÉLECTRIQUE
IRIS EXPRESS**

- * Micro chiamata acqua
Inlet water microswitch
- ** Micro troppo pieno secchio
Over-flow microswitch
- Electrovalvola entrata acqua 24VAC
(solo per modelli con attacco a rete)
24VAC water inlet electrovalve
- Alimentazione per sistemi di pagamento
Optional kit payment system supply
- Predisp. coppetta riscaldata
Resistance 20W 24V

- Electrovalvola entrata acqua
Hot water electrovalve
- Electrovalvola acqua latte/cioccolata
Milk/Chocolate electrovalve
- Mixer Thé
The motor mixer
- Electrovalvola acqua caffè
Coffee water electrovalve
- Predisposizione Kit lampada portiera
Kit door lamp
- Electrovalvola thé
The electrovalve
- Motore zucchero/palette
Sugar/Spoons motor
- Motodiffusore zucchero
Sugar gearmotor
- Motodiffusore Thé
The gearmotor
- Motodiffusore latte
Milk gearmotor
- Motodiffusore cioccolata
Chocolate gearmotor
- Motore gruppo caffè
Coffee group motor
- Protettore termico 100°C
Thermal protector 100°C
- Predisp. per pompa autonoma
Independent electric pump
- Mixer latte/cioccolata
Milk/chocolate mix motor
- Magnete caffè
Magnetic coffee
- Pompa 24 VDC
24VDC electric pump

- Motore slitta
Sledge motor
- Rotazione colonna bicchieri
Cups turret rotation

- Sgancio bicchieri
Cup dispenser

- Motodiffusore POLVERE
Gearmotor powders

- Connettori 220V
220V Connectors

- Connettore Ventolino
Volumetric counter

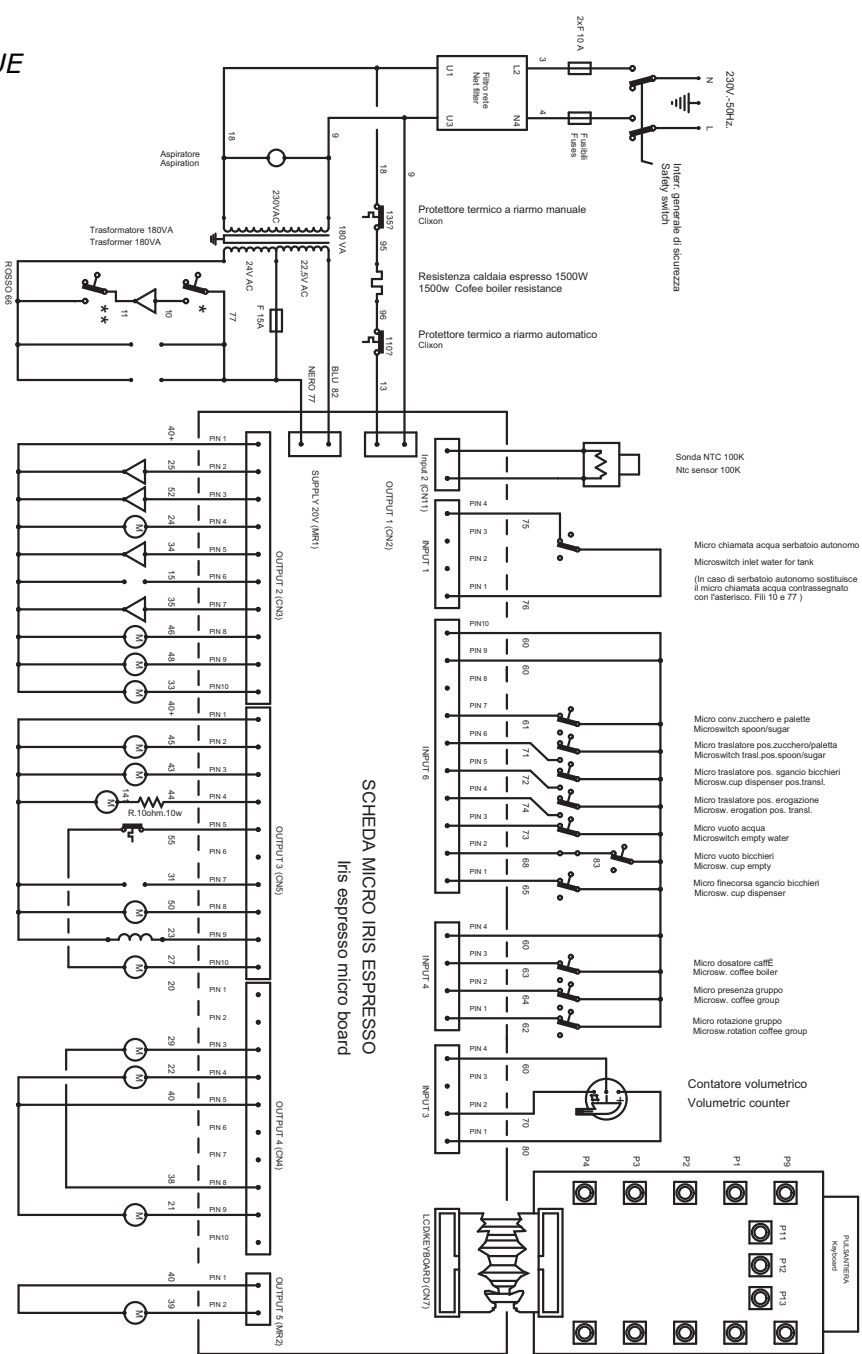
Tensione erogabile
Vano designato dal forno



CONNETTORE CALDAIA
Heating connector



Nero
Bianco
Rosso

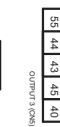


SCHEMA MICRO IRIS ESPRESSO
Iris espresso micro board

Connettori 24Vdc -
24Vdc connectors



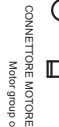
CONNETTORE MOTORE GRUPPO
Motor group connector



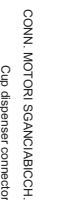
CONNETTORE POMPINA
Pump connector



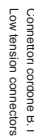
CONNETTORE MOTORE GRUPPO
Motor group connector



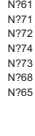
CONNETTORE MOTORE GRUPPO
Motor group connector



CONNETTORE MOTORE GRUPPO
Motor group connector



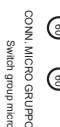
Connettore cordone B.T
Low tension connectors



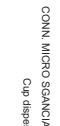
Connettore Micro
Switch connector



Connettore Micro
Switch connector



CONN. MICRO GRUPPO
Switch group micro



CONN. MICRO SGANCIBICCHIERI
Cap dispenser switch



CONNETTORE ELETTRICALE/VOLIE
EV connector



CONNETTORE POMPINA
Pump connector

LEDA 42.00.2022	ANNOVA	SCHEMA ELETTRICO	SCHEMA ELETTRICO	Doc. 11089711
Gruppo Condotto	BIANCHI	Iris espresso		

